

ZWISCHENDURCH

Für „Zwischendurch“ wird täglich für Sie die Minibar in Ihrem Komfortzimmer mit „Güldenkron“ Säften und Snacks aufgefüllt:

- Apfelsaft
- Traubensaft
- Orangensaft
- Studentenfutter
- Erdnüsse
- Süßigkeitenriegel

Mehrmals täglich bieten wir Ihnen frische Kaffeespezialitäten:

- Jacobs Douwe Egberts Kaffee
- Espresso
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milchkaffee

...oder Sie nutzen Ihre Senseo Kaffeepad-Maschine und Sie brühen sich einen frischen Dallmayr Kaffee.

NACHMITTAGSKUCHEN

- Dinkel-Rührkuchen mit Obst
- Quark-Sahne-Schnitte mit Obst
- Donauwelle
- Nussecke



ABENDESSEN

BROTVARIATIONEN

- Vollkornbrot, Mischbrot, Weißbrot, Knäckebrot

BELÄGE UND AUFSTRICHE

WURST
- Kasseler, Edelsalami, Geflügelbierschinken, Geflügeljagdwurst, gekochter Schinken, roher Schinken, Leberwurst, Teewurst

KÄSE
- Paprikaschnittkäse, Kräuterschnittkäse

VEGANE BROTAUFSTRICHE (von Le Paté)
- Tomate, Kräuter, Champignon, Mediterrane Art

BEILAGEN

- Rohkostbeilage
- Griechischer Bauernsalat
- Waldorfsalat
- Räucherfischpralinen

Wir wünschen guten Appetit !

MARIENKRANKENHAUS KASSEL
Marien-Elisabeth-Kliniken Kassel gGmbH

SPEISEKARTE KOMFORTSTATION

Ihre besonderen Mahlzeiten und Getränke

www.marienkrankenhaus-kassel.de

„Wir sind eine Einrichtung der Marien-Elisabeth-Kliniken Kassel gGmbH als Gesellschaft der St. Vinzenz gGmbH in Fulda.“

VINZENZ GRUPPE FULDA





Liebe Patientin, Lieber Patient,

wir freuen uns, Sie mit einem saisonalen Obstteller als Gruß aus der Küche auf unserer Komfortstation begrüßen zu dürfen. Sie haben als Wahlleistungspatientin und Wahlleistungspatient die Möglichkeit, alternativ zu unserem regulären Speisenangebot weitere Komfortangebote zu wählen.

Ihre Bestellungen nehmen unsere Menüassistentinnen auf den Stationen gerne entgegen. Sollten Sie einmal nicht vor Ort anzutreffen sein, hinterlassen Sie bitte einen Hinweis in Ihrem Zimmer oder wenden Sie sich an das Pflegepersonal.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass ärztlich angeordnete Kostformen eine Einschränkung in der Auswahlmöglichkeit mit sich bringen kann.

Sollten Sie einmal aus terminlichen Gründen zur Essensausgabe nicht anwesend sein, sind wir aus hygienischen Gründen angehalten, das Essen nach einer Vorhaltezeit zu verwerfen. An dieser Stelle erhalten Sie ein Alternativmenü.

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von Ihrer Serviceassistentin oder Ihrer Pflegekraft. Bitte sprechen Sie uns an.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und baldige Genesung.

Ihr Küchen-Team



FRÜHSTÜCK

IHR KOMFORTFRÜHSTÜCK

- 1 Pott Jacobs Douwe Egberts Kaffee, Kondensmilch, Zucker
- 1 Mehrkornbrötchen, 1 Croissant
- Wurst, Käse, 20 g Butter, „Schwartau“ Konfitüre extra
- 0,2 l „Güldenkron“ Orangensaft

KAFFEESPEZIALITÄTEN
- Jacobs Douwe Egberts Kaffee
- Espresso
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Milchkaffee

TEE (von Meßmer)
- Darjeeling, Kräutertee, Rooibostee-Vanille, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee

FRUCHTSÄFTE (von Güldenkron)
- Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft

MILCH ODER KAKAO

BROT- UND BRÖTCHEN
- Helles Brötchen, Roggenbrötchen Mehrkornbrötchen, Mohnbrötchen, Vollkornbrot, Mischbrot, Weißbrot, Knäckebrot, Croissant, Laugenstange

FRÜHSTÜCK

HERZHAFTE BELÄGE

WURST UND FISCH
- Kasseler, Edelsalami, gegrillte Putenbrust Geflügelbierschinken, Geflügel-jagdwurst, Leberwurst, Teewurst, gekochter Schinken, roher Schinken
- Räucherlachs

VEGETARISCHE UND VEGANE BROTAUFSTRICHE
(von Le Paté)

- Tomate, Kräuter, Champignon, Mediterrane Art
- Käsevariationen
- Frischkäse

SÜSSE AUFSTRICHE



- Nutella
- Langnese Honig cremig & flüssig
- „Schwartau“ Konfitüre extra
- Quark

EXTRAS



- Saisonales Obst
- „Bauer““ Bircher Müsli
- „Danone“ Actimel
- „Bauer“ Frucht- und Sahnejoghurt
- „Müller“ Knusper-Joghurt
- Hartgekochtes Ei
- Kräuterrührei

ZEITSCHRIFTEN



(Auswahl nach Verfügbarkeit)

- HNA
- FAZ
- BILD Zeitung



ZUSATZANGEBOTE MITTAG

VEGETARISCHE BOWL

- Basmatireis (kalt)
- Römersalat, Tomaten, Karotten, Edamame
- Oliven, Fetakäse, Avocado, Sesam-Mix, hausgemachter Humus

DEFTIG RUSTIKAL

- Geschmortes Ochsenbäckchen in Balsamicojus
- Kartoffel-Selleriepüree

PASTA

- Linguine Bianco
- italienische Frischnudeln al dente gekocht
- Safran-Garnelen-Sauce mit ganzen Garnelen, Kokosmilch und Limone

GEFLÜGEL

- Piccata Milanese
- Hähnchenbrustfilet im Käsebackteig
- Spaghetti in Tomatensoße

VEGAN

- Rote Linsen-Quinoa Suppe mit Curry

MARIENKRANKENHAUS KASSEL
Marien-Elisabeth-Kliniken Kassel gGmbH

DESSERTKARTE

VANILLEJOGHURT

- Beerenmischung mit Himbeeren, Heidelbeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und Erdbeeren

OBSTSALAT

- Mango, Orange, Ananas, Traube, Melone, Papaya und Apfel mit Grießpudding

HAUSGEMACHTE SCHMANDKUGEL

- Mit Vanille verfeinert und gebundenen Kirschen

