



AKH CELLE

Ganz bei Ihnen.



MENÜKARTE

für Patientinnen und Patienten
der Wahlleistungsstationen



Sehr geehrte Patientin,
sehr geehrter Patient,

herzlich Willkommen im Allgemeinen Krankenhaus Celle. Wir freuen uns, Ihnen während Ihres Aufenthaltes in unserem Haus ein individuelles Angebot zur ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung anbieten zu können.

Zu allen Mahlzeiten bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Menüs an. Unser Servicepersonal stellt Ihnen gerne Ihr Wunschmenü für den Folgetag zusammen.

Sollte der Arzt Ihnen eine bestimmte Kostform verordnet haben, ist diese bindend.

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, wir sind Ihnen gerne bei Ihrer Speisenauswahl behilflich.

„Guten Appetit“ und gute Besserung wünscht Ihnen Ihr Küchenteam.

Themenfrühstücke

Herzhaftes Frühstück

Vollkornbrötchen, Graubrot, Butter, roher Schinken, Maasdamer

Süßes Frühstück

Croissant, Brötchen, Butter, Konfitüre, Gelee, Honig, Nutella

Genießer Frühstück

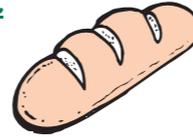
Ciabatta, Vollkornbrot, Butter, Gouda, Camembert, gegrillte Putenbrust





Ihre Auswahl zum Frühstück

Brot und Brötchen



- Bio-Roggenbrötchen
- Weizenbrötchen
- Vollkornbrötchen
- Weltmeisterbrötchen
- Milchbrötchen
- Sonnenblumenkernbrot
- Rosinenbrot
- Paderborner Graubrot
- Mehrkornbrot
- Weißbrot
- Heidevesper schw. Brot
- Brandt Zwieback
- Wasa Knäcke Sesam, Urtyp und Milch
- Landbrot glutenfrei
- Mehrkornbrot glutenfrei
- Hafer-Fitnessbrot
- Butter Croissant
- Steinofen Ciabatta
- Butterback Laugenecke

Butter und Margarine

- Meggle Feine Butter
- Deli Reform Die Leichte

Sonstiges

- Schokomüsli
- Fruchtemüsli
- Kellogg`s Cornflakes
- Carte d`Or Kaltschale
- Apfel
- Banane
- Star Culinar Kompott
- Apfelmus

Vegetarischer Aufschnitt (Rügenwalder)

- Schinken-Spicker
- Schinken-Spicker
- Mortadella
- Schnittlauch

Wurst und Schinken

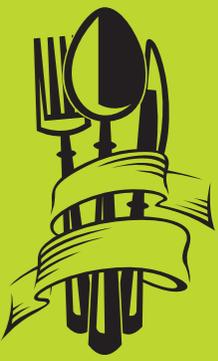
- Truthahn Bierschinken
- Puten-Lyoner
- Gegrillte Putenbrust
- Truthahn-Lyoner
- Geflügelpastete
- Geflügelwurst m. Spinat
- Kasseler
- Serrano Schinken
- Gekochter Schinken
- Schinken
- Haussalami
- Truthahn-Salami
- Salami mit Kräuterrand
- Käse Salami
- Feine Teewurst
- Feine Leberwurst
- Geflügelleberwurst
- Röstzwiebel-Leberwurst

Käse

- Gouda-Käse
- Brennessel-Käse
- Käse Tomate-Olive
- Räucherkäse
- Kräuterkäse
- Cheesy Natur Leicht
- Milkana Holländer
- Schmelzkäse pikant
- Adler Edelcreme leicht
- Alpenhain Camembert
- Mini Babybel
- Harzer Häppchen
- Kiri Sahne

Süßer Aufstrich

- Faller Konfitüre
- Faller Blütenhonig
- (auch zuckerreduziert)
- Nutella
- verschiedene Sorten





Suppen

Hochzeitssuppe

Tomatensuppe

Spargelcreme



Salate

Frische Salate der Saison und Dressing,
wahlweise mit Putenstreifen und Feta Käse,
Serrano-Schinken oder Mozzarella
dazu reichen wir Baguettescheiben und Butter

Märker Dressings:
American-, Italian-, French-, Joghurtdressing

Wahlmenüs

Rindfleischpfanne „Toscana“ mit Balsamico abgerundet
dazu grüne Bandnudeln und Salat

Hähnchenmedaillons in leichter Ingwer-Orangensoße dazu
Brokkoli mit gerösteten Mandelblättern und Reis

Schweinefilet in milder Pfefferrahmsoße mit
Gemüse-Bündchen und Herzoginkartoffeln

Feines Lachsfilet „Doria“ in Sauerrahmsoße, Blattspinat
und Butterkartoffeln



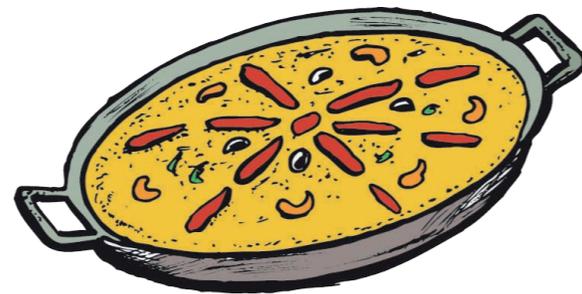


Garnelen mit asiatischem Gemüse in pikanter Red-Thai-Currysoße, mit Kokosmilch und Honig verfeinert dazu Reis

Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen

Käsesoufflé mit Lauchsoße

Mediterrane Gemüsepfanne (Zwiebeln, gelbe und rote Paprikastreifen, Tomatenviertel, Zucchini, grüne Bohnen) mit Kräutern der Provence abgeschmeckt und dazu Reis



Leichte Vollkost

Rindergulasch „Hausfrauen Art“ mit Fingermöhren und Spätzle

Putenbraten in einem Kräutermantel in Cremesoße dazu Brokkoli und Reis

Vegetarische Nudel-Gemüsepfanne und Salat



Leckere Nachspeisen:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schoko-Trüffel-Mousse

Topfencreme

Zitronenmousse

Müller Froop Joghurt-Mango

Schokopudding

Vanillepudding

Karamellpudding

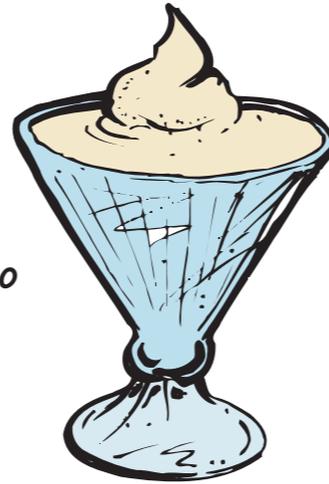
Müller Milchreis, verschiedene Sorten

Gastro Buttermilchdessert, verschiedene Sorten

Milram Quarkspeise, verschiedene Sorten

Milram Naturjoghurt

Fruchtjoghurt



Themenabendbrote

Schlemmerteller

Vollkornbrot, Weißbrot, Butter, Maasdamer, Gouda, Camembert, Tomate

Herzhaft-deftig

Graubrot, Weißbrot, Butter, gegrillte Putenbrust, roher Schinken, gekochter Schinken, Kräuterquark, gekochter Salat (selbstgemacht)





Ihre Auswahl zum Abendbrot



Brot und Brötchen:

- Paderborner Graubrot
- Weißbrot
- Heidevesper schw. Brot
- Mehrkornbrot
- Sonnenblumenkernbrot
- Hafer-Fitnessbrot
- Butterback Laugenecke
- Bio-Roggenbrötchen
- Weizenbrötchen
- Vollkornbrötchen

Butter und Margarine

- Meggle Feine Butter
- Deli Reform Die Leichte

Wurst und Schinken

- Röstzwiebel-Leberwurst
- Salami mit Pfefferrand
- Salami mit Käserand
- Bierschinken
- Jagdwurst
- Truthahn Salami
- Pastete „Toskanische Art“
- Geflügel Gutswurst mit-Blattspinat
- Putenjagdwurst mit Pistazien

Vegetarischer Aufschnitt (Rügenwalder)

- Schinken-Spicker Mortadella
- Schinken-Spicker Schnittlauch

Käse

- Gouda-Käse
- Brennessel-Käse
- Käse Tomate-Olive
- Räucherkäse
- Kräuterkäse
- Milkana Allgäuer
- Geramont Weichkäse
- Bonbel Butterkäse
- Cheesy Kräuter leicht
- Schmelzkäse pikant
- Adler Edelcreme leicht
- Frisch Käse leicht Natur

Sonstiges

- Hähnchenschnitzel (kalt)
- Frikadelle (kalt)
- Wiener Würstchen (kalt)
- Vici geräucherter Lachs
- Kartoffelsalat
- Shrimpscocktail
- Gekochter Salat
- Gewürzgurke
- Paladin Kräuterquark
- Salatgurke
- Tomate
- Fleischsalat
- Geflügelsalat
- Heringssalat rot
- Apfelmus
- Kompott

Salate

Frische Salate der Saison und Dressing, wahlweise mit Schinken und Käse oder Thunfisch

Märker Dressings:

American-, Italian-, French-, Joghurtdressing





Kleine Leckereien für zwischendurch:

Frisches Obst:

Apfel, Banane, Saisonobst

Süße Snacks:

Snickers, Mars, Twix, Milka Tender

Süßes Gebäck und Kuchen:

Banquet D`Or Schoko-Muffin, Mandel-Bienenstich, verschiedene Kuchen von Pfalzgraf, Mini-Amerikaner, Mini-Berliner

Deftige Snacks:

Bifi, Bifi Carazza

Zott Fruchtjoghurt:

Erdbeer, Pfirsich-Maracuja, Kirsche, Himbeer, Balance Erdbeer, Balance Pfirsich-Maracuja, Balance Kirsche, Balance Saison

Zwischenmahlzeiten

Kaltgetränke

- Granini Saft: Orangen-, Apfel-, Bananen-
- Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure
- Coca-Cola (auch light)
- Vitamalz Malzbier
- Milch, Buttermilch, Kakao

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten:

- Douwe Egberts Spezial
- Cafe Creme Spezial
- Cappuchino
- Latte Machiato
- Espresso
- Milchkaffee

Teeangebot der Firmen

Teekanne und Dallmayr:

- Kamille
- Fenchel- Anis
- Rooibos-Vanille
- Feinste Früchte
- Pfefferminz
- Grüner Tee
- Alpen-Kräuter
- Waldbeere
- Roibusch-Karamell
- Hagebutte-Hibiskus
- Schwarzer Tee Chai
- Schwarzer Tee Ceylon
- Schwarzer Tee Darjeeling Brillant



Getränke



Nichts gefunden?
Dann stellen Sie sich Ihr Frühstück,
Mittag- oder Abendessen aus unserem
reichhaltigen Angebot gern selbst zusammen!

Für Rückfragen steht Ihnen unser
Servicepersonal täglich in der Zeit von
07:00 – 19:00 Uhr unter der Telefonnummer
05141 72-26165 gern zur Verfügung.

Informationen zu deklarationspflichtigen
Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie
bei unserem Servicepersonal