

WAHLELEISTUNGS-
ANGEBOT



ALLGEMEINES
KRANKENHAUS
CELLE



FÜR PATIENTINNEN UND PATIENTEN
DER WAHLELEISTUNGSSTATIONEN

MENÜKARTE

**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*



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“

Wurst und Schinken

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

Vegetarischer Aufschnitt (Rügenwalder)

- Schinken-Spicker Mortadella
- Schinken-Spicker Schnittlauch

Süßer Aufstrich

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

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

Sonstiges

- Schokomüsli
- Früchtemüsli
- Kellogg's Cornflakes
- Carte d'Or Kaltschale
- Apfel
- Banane
- Star Culinar Kompott
- Apfelmus

MITTAGSMENÜS

SUPPEN

- Hochzeitssuppe ^{B1,L,D,M}
- Tomatensuppe
- Spargelcreme ^L

SALATE

- **Großer Salatteller mit frischen Salaten der Saison und Dressing** ^{D,G,M,N,L}
wahlweise mit Putenstreifen, Mozzarella- oder Hirtenkäse, dazu reichen wir Baguettescheiben ^{B1} und Butter ^L
- **Großer Salatteller mit frischen Salaten der Saison und Dressing** ^{D,G,M,N,L}
belegt mit Serrano-Schinken, dazu reichen wir Baguettescheiben ^{B1} und Butter ^L

Zu den Salattellern können Sie zwischen folgenden Dressings wählen: American- ^{D,L,N}, Italien- ^{M,G,L}, French- ^{D,L,N}, Joghurd dressing ^{D,L,M,N}

LEICHTE VOLLKOST

- **Rindergeschnetzeltes in Bratensoße** ^N
mit Fingermöhren ^{B1,M} und Spätzle ^{B1,D}
- **Putenbraten in einem Kräutermantel** ^{B1,M,L}
in Cremesoße
dazu Brokkoli ^{B1,M} und Reis ^{B1,M}
- **Vegetarische Nudelpfanne mit Tomatensoße** ^{B1,D,L,M}
und Salat ^{L,M,N,D,G}

LECKERE NACHSPEISEN

- Rote Grütze mit Vanillesoße ^L
- Mousse Noisette ^{L,K,K1}
- Zitronencreme ^L





WAHLMENÜS

- **Rindfleischpfanne in einer pfeffrig-rauchigen Soße** ^{B1,G}
mit Rosmarinkartoffeln und Salat ^{L,M,N,D,G}
- **Hähnchenmedaillons in leichter Ingwer-Orangensoße** ^{B1,L,N}
dazu Brokkoli mit gerösteten Mandelblättern ^{K6,B1,M} und Reis ^{B1,M}
- **Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersoße**
mit Glasierten Fingermöhren ^{B1,M} und Herzoginkartoffeln ^{D,L}
- **Feines Lachsfilet „Doria“** ^{E,B1,L} in Sauerrahmsoße
mit Blattspinat ^{M,B1,L} und Butterkartoffeln ^L
- **Riesen-Rösti mit einer Honig-Senf-Soße, Lachsstücken garniert**
mit Käse überbacken ^{E,L,N} und mit Salat ^{L,M,N,D,G}
- **Quark-Grieß-Auflauf** ^{D,B1,L}
mit Pfirsichen
- **Mini Ravioli mit vegetarischer Füllung in fruchtiger Tomatensoße** ^{B1,D,M}
und Salat ^{L,D,M,N,G}

Allergene

B - Gluten-Getreideart; und
Hybridformen davon

B1 - Weizen

B2 - Roggen

B3 - Gerste

B4 - Hafer

B5 - Dinkel

B6 - Kamut

B7 - Emmer

B8 - Grünkern

C - Krebstiere

D - Eiheweiße

E - Fisch

F - Erdnüsse

G - Soja

L - Lactose/Milcheiweiß

M - Sellerie

N - Senf

O - Sesam

P - Schwefeldioxid/Sulfite

R - Lupine

S - Weichtiere

K - Schalenfrüchte

K1 - Haselnuss

K2 - Walnuss

K3 - Cashewnuss

K4 - Pecanuss

K5 - Macadamianuss

K6 - Mandel

K7 - Pistazie

K8 - Para

Die Zusatzstoffe unserer Lebensmittel sind wie folgt gekennzeichnet

1 - mit Konservierungsmitteln

2 - mit Antioxidationsmitteln

3 - mit Geschmacksverstärkern

4 - mit Süßungsmitteln

5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

6 - enthält eine Phenylalaninquelle

7 - mit Farbstoffen

8 - geschwefelt

9 - gewachst

10 - geschwärzt

11 - mit Phosphat

12 - koffeinhaltig

13 - chininhaltig

14 - Alkohol

15 - Gentechnisch veränderte Lebensmittel

ABENDBROT

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“

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

Wurst und Schinken

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

Sonstiges

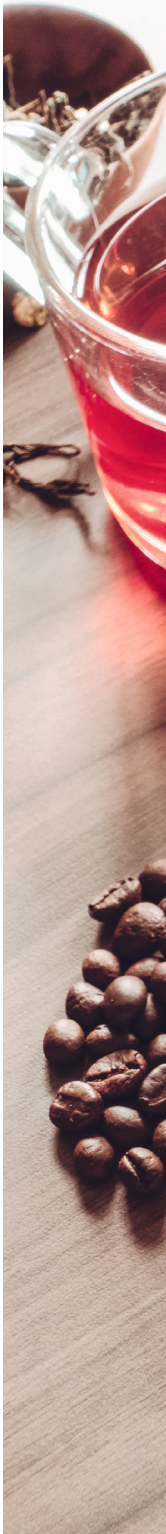
- Hähnchenschnitzel (kalt)
- Frikadelle (kalt)
- Wiener Würstchen (kalt)
- Vici geräucherter Lachs
- Kartoffelsalat
- Shrimpscocktail
- Gekochter Salat
- Gewürzgurke
- Paladin Kräuterquark
- Salatgurke
- Tomate
- Fleischsalat
- Geflügelsalat
- Heringssalat rot
- Apfelmus
- Kompott

Salate

FrISCHE Salate der Saison und Dressing, wahlweise mit

- Schinken und Käse
- Thunfisch

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



ZWISCHENMAHLZEITEN UND GETRÄNKE

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

KALTGETRÄNKE

- Granini Orangen-Saft
- Granini Apfel-Saft
- Granini Bananen-Saft
- 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



Nichts gefunden?

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

Rückfragen?

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

Allgemeines Krankenhaus Celle

Siemensplatz 4
29223 Celle

Tel.: 05141/72-0
Fax: 05141/72-3129

info@akh-celle.de
akh-celle.de