

GETRÄNKE- & SPEISENKARTE



Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

das Serviceteam und das Küchenteam vom Herz-Jesu-Krankenhaus begrüßen Sie in unserem Haus.

Diese Speisekarte und der beigegefügte Wochenspeiseplan informieren Sie über unser Getränke- und Speiseangebot und helfen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres täglichen Menüplans. Sie haben die Möglichkeit, die einzelnen Speisekomponenten untereinander zu tauschen, und können sich somit Ihre ganz persönlichen Mahlzeiten zusammenstellen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Stationspersonal oder an unser Küchenteam, Telefon 02501 / 172600.

Hat Ihnen Ihr/Ihre Arzt/Ärztin keine bestimmte Kostform verordnet, können Sie Ihre Wahlmöglichkeiten frei nutzen. Bei Fragen Ihrerseits zu der ggf. verordneten Kostform wenden Sie sich bitte an unserer Team der Diätküche, Telefon 02501 / 172600.

Unsere zusätzliche Menükarte für das Mittagessen sorgt für noch mehr Abwechslung.

Wir wünschen Ihnen in unserem Haus einen angenehmen Aufenthalt, einen „guten Appetit“ und eine gute Genesung.

Ihr Service- und Küchenteam vom Herz-Jesu-Krankenhaus

Cerealien

Vollkorn-Früchtemüsli, Haferflocken, Bircher-Früchtmüsli

Suppen

Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Weizenkleie, Griessbrei

Brötchen

Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Mohn- und Sesambrötchen, Croissant, Milch- und Rosinenbrötchen

Brot

Mischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Rosinenbrot, Zwieback, Knäcke

Streichfette

Butter, Halbfettmargarine

Brotaufstrich

Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Schmelzkäse, Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch- und Himbeerkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Zuckerrübensirup, veganer Aufstrich

Frischwurst

Schinkenwurst, Putenaufschnitt, Bierschinken, Truthahnbrust mit Spargel, Zungenwurst

Schinken

Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Lachsschinken

Streichwurst

Leberwurst, Teewurst

Dauerwurst

Truthahn Salami, Bifi Minisalami

Käse	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
Eier	gekochtes Ei
Gemüse	frische Tomate
Obst	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
Zwischenmahlzeit	Müsliriegel, Sahnepudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Sahnejoghurt, Buttermilch
Tee	Schwarzer Tee, Früchte Tee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee
Kaffee	Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
Milchgetränke	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt, Buttermilch
Säfte	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte
Getränkebeilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft
Fisch	Räucherlachs, Heringsfilet in Tomatensauce
Diverses	Pfeffer, Salz, Ketchup, Mayonnaise, Remoulade, Senf

Unsere Frühstücksvarianten zur Auswahl

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Wir haben für Sie drei Frühstücksvarianten zusammengestellt.

Das „westfälisch rustikale“ Frühstück

1 Weizenbrötchen, 1 Roggenbrötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, gekochtes Ei, Tomate, Butter, Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Gouda, Milch

Das „französische“ Frühstück

1 Croissant, 1 Weizenbrötchen, Orangensaft, Butter, Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre, Nutella, Camembert, Frischobst

Das „vitale“ Frühstück

1 Mehrkornbrötchen, 1 Scheibe Mehrkornbrot, Frischkäse, 1 Schälchen Obstsalat, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Honig, Schnittkäse, Orangensaft, Müsliriegel, Milch



Ihr Mittagessen können Sie sich aus dem beigelegten Wochen-
speiseplan und aus den Wahlmenüs des Gourmet-Speiseplans
zusammenstellen.

Sie können die einzelnen Speisekomponenten nach Belieben
austauschen oder ergänzen.

Die Menüs aus dem Wochenspeiseplan:

Das „klassische“ Menü

Das klassische Menü ist ein Menü aus der Vollkost.

Die Gerichte sind kräftig abgeschmeckt. Dabei werden auch
blähende Lebensmittel zubereitet. Es entstehen ebenso
kräftige Röstaromen.

Das „leichte“ Menü

Hier haben wir ein Menü zusammengestellt, das nach dem
Prinzip der leichten Vollkost gekocht worden ist. Sie finden
hier Speisen ohne blähende Wirkung, fettreduzierte und mild
abgeschmeckte Gerichte.

Das „vegetarische“ Menü

Wir bereiten die vegetarischen Menüs ovo-lacto-vegetabil zu.
Das bedeutet, dass wir Milch- und Eiprodukte verwenden.

Die Menüs aus dem Gourmet-Speiseplan

Menü 1

Rinderroulade nach „Hausfrauen-Art“ mit
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Menü 2

Lachssteak in Kräuterbutter, grünen Band-
nudeln und einem Salat der Saison

Menü 3

Schweinerückensteak mit Champignonrahm-
sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln

Menü 4

Bami Goreng – Asiatisches Nudelgericht mit
frischem Gemüse, Hähnchenbrustfilet und
grünem Salat

Menü 5

Roulade von der Hähnchenbrust mit Spinat und
Käse gefüllt, dazu Butterreis und Eisbergsalat

Menü 6

Pikante Kartoffelknödel mit Waldpilzfüllung
und Salat der Saison

Menü 7

Gefüllte Eierpfannekuchen mit Quark und
Rosinen, dazu frischer Kirschkompott



Vorspeisen

Bouillon mit Einlage

Italienische Antipasti

Kleiner gemischter Salat

Dazu können Sie wählen:

Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette

Desserts

Tagesdessert, Quarkdessert, Obstsalat, Schokoladenpudding, Zitronenmousse, Obstkompott, Naturjoghurt

Obst

Apfel, Banane, Birne, Kiwi, saisonales Obst

Zwischenmahlzeit

Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Buttermilch

Kuchen

Obstkuchen, Blechkuchen, Kuchenteilchen

Tee

Schwarzer Tee, Fencheltee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee

Kaffee

Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso

Milchgetränke

Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

Säfte

Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte

Getränkebeilagen

Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft



Suppen	Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Weizenkleie, Griessbrei
Brot/Brötchen	Mischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, süßer Stuten, Zwieback, Knäcke, Weizen- und Mehrkornbrötchen
Streichfette	Butter, Halbfettmargarine
Brotaufstrich	Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Schmelzkäse, Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch- und Himbeerkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Zuckerrübensirup, veganer Aufstrich
Frischwurst	Schinkenwurst, Putenaufschnitt, Bierschinken, Truthahnbrust mit Spargel, Zungenwurst
Schinken	Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Lachsschinken
Streichwurst	Leberwurst, Kalbsleberwurst, Teewurst
Dauerwurst	Truthahn Salami
Käse	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
Gemüse	Tomate, Essig-, Senfgurke
Obst	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
Spätmahlzeit	Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Götterspeise, Buttermilch
Tee	Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee
Kaffee	Kaffee, Café Creme, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
Milchgetränke	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

Säfte	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsafte
Getränkebeilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft
Fisch	Räucherlachs, Heringsfilet in Paprikasauce
Salat	Kleiner gemischter Salatteller dazu können Sie wählen: Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette Tomate-Mozzarella Kartoffelsalat mit kleinen Frikadellen und Senf
Diverses	Müsliriegel, Bifi Minisalami Pfeffer, Salz, Senf, Ketchup, Remoulade, Mayonnaise

Drei Abendmenüs zur Auswahl

Das „mediterrane“ Abendessen

Vollkornbrot und Weißbrot, Butter, Putenaufschnitt und Salami.
Tomate-Mozzarella und Antipasti.
Dazu frisches Obst der Saison und Orangensaft.

Das „stramme westfälische“ Abendessen

Roggenbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Butter
Wurstplatte mit Schinkenwurst, Fleischwurst und Zungenwurst, roher Schinken und Kochschinken,
Tomatenscheiben, Essiggurke und Kartoffelmayonnaisensalat

Das „leichte gute Nacht“ Abendessen

Weißbrot, Butter, Frischobst Ihrer Wahl, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Orangensaft und Apfelsaft,
kleiner gemischter Salatteller
Dazu können Sie wählen:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette

Küchenleiter:

Herr Christian Kipp

Tel.: 02501 177-600

christian.kipp@hjk-muenster.de

Stellvertretende Küchenleiterin:

Frau Hildegard Mika

Tel.: 02501 177-601

Diätküche:

Tel.: 02501 172-600

Unsere Qualitätsprodukte beziehen wir von den Firmen:



granini



nutella

Herz-Jesu-Krankenhaus Hilstrup GmbH

Westfalenstraße 109
48165 Münster-Hiltrup

Tel.: 02501-17 0

Fax: 02501-17 4201

www.hjk-muenster.de