

## Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

im Namen des Klinikums Esslingen und der WISAG Care als den von uns beauftragten Caterer, begrüßen wir Sie und wünschen Ihnen eine schnellstmögliche Genesung.

Wir möchten Ihren Aufenthalt hier so angenehm wie möglich gestalten und damit auch auf diesem Weg einen Teil zur Genesung oder Linderung beitragen.

Daher bieten wir Ihnen neben unserem allgemeinen Speiseangebot die Möglichkeit, aus einer zusätzlichen Speisekarte weitere Menüs auszuwählen, sofern dem keine medizinischen Gründe entgegenstehen (wählbar für alle Patienten mit Vollkost und mit \* gekennzeichnet auch für Patienten mit Leichter-Vollkost / LVK).

- » Ihre Wünsche erfassen die Schwestern und Pfleger auf Ihrer Station und leiten diese an die Küche weiter.
- » Patienten, die sich an Ihrem bettseitigen Multimedia-terminal angemeldet haben, möchten wir ermuntern, die Möglichkeit der Essensbestellung über dieses Medium zu nutzen.
- » Beim Frühstück haben Sie zusätzlich die Wahl zwischen drei Frühstücksvarianten.
- » Zum Mittag- und Abendessen kann auf Wunsch je eines der aufgeführten Menüs ausgewählt werden.

3SP 010 / BUK / 08\_08.18/08.20



3SP 010 / BUK / 08\_08.18/08.20

## Café Ambiente



Es gibt viele Anlässe zu feiern.

Ob nun Geburtstag, ein Jubiläum oder ein anderes Fest im Mittelpunkt steht, im hauseigenen „Café Ambiente“ haben Sie die Möglichkeit Ihre Feier persönlich zu gestalten.

Für Fragen bzgl. der Mietkonditionen und weiterer Details stehen Ihnen die Mitarbeiter des „Café Ambiente“ gerne zur Verfügung.

### Café Ambiente (Haus 1, EG)

Telefon 0711 - 3103 (8)2122

### Tägliche Öffnungszeiten:

März bis Oktober: 07.00 - 20.00 Uhr

November bis Februar: 07.00 - 18.00 Uhr

## Klinikum Esslingen

Das Qualitätskrankenhaus

Klinikum Esslingen GmbH

Hirschlandstraße 97 · 73730 Esslingen

Telefon 0711 - 3103 0

[www.klinikum-esslingen.de](http://www.klinikum-esslingen.de)

Ein Unternehmen der  
STADT ESSLINGEN A.N. 



## Speisekarte

für Wahlleistungspatientinnen  
und Wahlleistungspatienten

 **wisag**

Klinikum Esslingen   
Das Qualitätskrankenhaus

Alle Gerichte mit " \* " sind für Leichte Vollkost geeignet

## Frühstück

### 10. Schlemmerfrühstück (Aa, C, G, 3, 8, 10)

- » 1 Laugenbrötchen und 1 Ährenstück
- » frischer gekochter Metzgerschinken
- » Hausmacher Salami
- » geschnittener Maasdamer Butterkäse
- » gekochtes Ei (hart gekocht)
- » Markenbutter
- » 1 Portion Schwartau Konfitüre oder Nutella oder Honig
- » Frischer Fruchtsalat

### 11. Vitalfrühstück \* (Aa, G, 3, 8)

- » 1 Fitnessbrötchen und 1 Saatenschrötli
- » Philadelphia Frischkäse
- » 1 Portion junger Gouda und Leerdammer
- » 1 Flasche Lindauer Orangensaft 0,2L
- » Selbstgemachtes Bircher Müsli
- » 1 Portion Schwartau Konfitüre oder Nutella oder Honig
- » Markenbutter oder Diät-Margarine

### 12. Französisches Frühstück \* (Aa, G, 3, 8)

- » 1 Baguettebrötchen
- » 1 Butter-Croissant
- » 2 Portionen Schwartau Konfitüre
- » Französischer Weichkäse (Brie, Camembert)
- » Markenbutter oder Diät-Margarine

### zu jedem Frühstück servieren wir Ihnen wahlweise

- » Kaffee / Kaffeespezialitäten
- » Heiße Schokolade
- » „Teekanne“ Tee (Kamillentee, Hagebuttentee, Früchtetee, Pfefferminztee, Fencheltee, Darjeeling)

Müller Milch Banane / Erdbeer / Schoko	0,4L
Lindauer Apfelsaft / Orangensaft / Multivitaminsaft	0,2L
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,5L
Fanta / Sprite / Lift Apfelschorle	0,5L

## Suppe

### 20. Rinderconsommé \* (Aa, I, C, 8)

mit Grießklößchen

## Hauptgang

### 21. Medaillons vom Schweinefilet \* (Aa, C, G, J, 3, 6, 11)

in Champignon-Rahmsauce mit schwäbischen Spätzle

### 22. Putenröllchen (C, G, J, 2, 3)

gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella auf Tomatensauce und Polentatörtchen

### 23. Rheinischer Sauerbraten \* (Aa, G, H, I, J, L, 6)

mit Mandel und Rosinen dazu schwäbische Spätzle und Rote Bete

### 24. Lachsfilet \* (Aa, C, D, J, 6)

gedünstet in Safran-Tomatensauce dazu Romanescoröschen und breite Bandnudeln

### 25. Mediterranes Grillgemüse (C, G, J, 3, 8)

mit Karotte, Spitzpaprika, Zucchini, Aubergine auf Tomatenragout und gedrehter Pasta

### 26. Gefüllte Gnocchi mit Ricotta (Aa, J, 2, 6, 8)

auf frischem Ratatouille

### 27. Gefüllte Gnocchi mit Ricotta (Aa, J, 2, 6, 8) KLEINE PORTION

auf frischem Ratatouille

## Kinderteller

### 28. Kindermenü \* (A, C, J, 8, 11)

Feine Rinder-Hackbällchen auf Tomatensauce mit Gemüsemais und Spirelli

## Dessert

### 40. Rote Grütze \* (6, 8)

mit feiner Vanillesauce

### 41. Aprikosenragout \* (Aa, C, F, G)

auf Schokomousse

## Zwischenmahlzeiten

- » Frisches Obst je nach Saison (Stück)
- » 1 Stück Kuchen (Aa, C, 8)
- » Hausgemachter Muffin (Aa, C, 8)
- » Landliebe Fruchtjoghurt oder Landliebe Naturjoghurt
- » Landliebe Grießpudding Vanille oder Zimt
- » Müller Milchreis classic
- » Pauly Snack Salzstangen 40g
- » Mars Riegel
- » Snickers
- » Frische Laugenbrezel (Aa, I)

## Abendessen

### 50. Salatvariation \* (Aa, C, G, J, L, 6)

griechischer Hirtensalat, Penne in Ruccoladressing, Kirschtomaten, Balsamicodressing, Baguette

### 51. Schwäbischer Vesperteller \* (Aa, J, 3)

frische Waiblinger Schinkenwurst, gerauchte Waiblinger Schinkenwurst, Debreziner Senf, Essigurke, Tomate, Butter / Margarine, Esslinger Schwarzbrot

### 52. Räucherfisch (Aa, D, L, 3, 6)

geräucherte Bachforelle, Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsengelee, Salatgarnitur, Preiselbeeren und Baguette

### 53. Käseplatte \* (Aa, G, 3, 6)

Leerdamer, Camembert, Kräuterfrischkäse, Salatbouquet, Tomate, Oliven, Baguette

### 54. Käseplatte \* (Aa, G, 3, 6) KLEINE PORTION

Leerdamer, Camembert, Kräuterfrischkäse, Salatbouquet, Tomate, Oliven, Baguette

#### Liste der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien auslösen können:

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

#### Liste der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig