

## Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

im Namen des Klinikums Esslingen und der WISAG Care Catering 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 zu Ihrem Heilungsprozess 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 vier Frühstücksvarianten.
- » Zum Mittag- und Abendessen kann auf Wunsch je eines der aufgeführten Menüs ausgewählt werden.

3SP 010 / BUK / 11\_10.20/10.22



3SP 010 / BUK / 11\_10.20/10.22

## 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, 2, 3, 8)

- » 1 Laugenbrötchen und 1 Ährenstück
- » 1 Scheibe Metzger-Kochschinken
- » 1 Scheibe Hausmacher Salami
- » 2 Scheiben geschnittener Maasdamer Butterkäse
- » 1 gekochtes Ei (hart gekocht)
- » 1 Portion Schwartau Konfitüre oder Nutella oder Honig
- » 2 Markenbutter oder Diätmargarine
- » Frischer Fruchtsalat

### 11. Vitalfrühstück \* (Aa, G, 8)

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

### 12. Französisches Frühstück (Aa, G, 8)

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

### 13. Internationales Frühstück (Aa, G, 2, 3, 8)

- » 1 Rosenbrötchen
- » 2 Scheiben Metzger-Kochschinken
- » 1 Scheibe Maasdamer
- » 1 gekochtes Ei (hart gekocht)
- » 2 Markenbutter oder Diät-Margarine
- » 1 Flasche Orangensaft 0,2L

### zu jedem Frühstück servieren wir Ihnen wahlweise

- » Kaffee / Kaffeespezialitäten
- » Heiße Schokolade
- » Bio Tee (Darjeeling, English Breakfast, Früchte, Grüner Tee, Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Rooibos Orange, Zitrone)

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

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

## Suppe

### 20. Kartoffelrahmsuppe (G, I)

mit Majoran, Karotten und Sellerie

### 21. Rinderconsommé / mit Grießklößchen (Aa, C, G)

## Hauptgang

### 30. Medaillons vom Schweinefilet

in Champignon-Rahmsauce (Aa, G) und Spätzle (C, Aa)

### 32. Putenröllchen gefüllt mit Bacon (2, 3) – 33. kleine Portion

Salbei und Mozzarella (C) auf Tomatensauce (Aa) dazu Polentatörtchen (I)

### 34. Kalbsrahmgulasch \* (Aa, C) – 35. kleine Portion

mit roter Beete und Spätzle

### 36. Lachsfilet \* (D)

in Safran-Tomatensauce (Aa, G, I) dazu Romanesco (I) und Tagliatelle (Aa, C)

### 38. Spätzle-Gemüsepfanne \* (Aa, C)

mit Broccoli (I), Zucchini (I), und Karotten (I)

### 40. Gefüllte Gnocchi mit Ricotta (G, 1, 2) – 41. kleine Portion

auf frischem Ratatouille (I)

### 42. Geschnetzelte Hähnchenbrust \* (Aa, 8, 1)

in Pflirsichsauce (Aa, 8, 1) mit Reis

## Kinderteller

### 28. Kindermenü (A, C, J, 8, 11)

Feine Rinder-Hackbällchen auf Tomatensauce mit Gemüsemais und Spirelli

## Dessert

### 60. Rote Grütze \* (8)

mit feiner Vanillesauce (G, 8)

### 61. Aprikosenragout \* (8)

auf Schokomousse (G, 8)

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

## Zwischenmahlzeiten

- » Frisches Obst je nach Saison (Stück)
- » 1 Stück Kuchen (Aa, C, 8)
- » 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 \* – 51. kleine Portion

Hirtensalat (C, I), Nudelsalat (Aa, G, C, I), Kirschtomate, Baguette (Aa)

### 52. Schwäbischer Vesperteller

Schinkenwurst ger. (2, 3), fr. Debreziner (I, 2, 3), Gurke, Schwarzbrot (Aa)

### 54. Räucherfischsteller – 55. kleine Portion

Bachforelle (I), Orangenlachs (G, 8), Salat, Baguette (Aa)

### 56. Käseplatte – 57. kleine Portion

Leerdamer (G), Camembert (G), Kräuterfrischkäse (G), Salat, Oliven, Baguette (Aa)

### 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 Queenslandüsse), 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