Küchenleiter: Rudolf Niebling
Telefon: 02382 858-81 370
kueche@sfh-ahlen.de

Stellvertretender Küchenleiter:
Andreas Löbbers
Telefon: 02382 858-81 134

Diätküche: Maria Gößling
Telefon: 02382 858-368
kueche2@sfh-ahlen.de

Unsere Qualitätsprodukte beziehen wir von den Firmen:

St. Franziskus-Hospital Ahlen
Akademisches Lehrkrankenhaus der
Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

Robert-Koch-Straße 55, 59227 Ahlen
Tel: 02382 858-0

info@sfh-ahlen.de
www.sfh-ahlen.de

GETRÄNKE- & SPEISEKARTE

ST. FRANZISKUS-HOSPITAL
AHLEN

Eine Einrichtung der St. Franziskus-Stiftung Münster

VORWORT

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

das Serviceteam und das Küchenteam vom St. Franziskus-Hospital Ahlen begrüßen Sie in unserem Haus.

Zur Begrüßung und als kleine Aufmerksamkeit stellen wir Ihnen gerne einen Obstkorb mit saisonalem Obst bereit.

Diese Speisekarte und der beigefügte 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 02382 858-368.

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 auch an unserer Team der Diätküche, 02382 858-368.

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 St. Franziskus-Hospital Ahlen

FRÜHSTÜCK

Cerealien	Weizenkleie, Haferflocken, Bircher-Müsli, Müsliriegel, Früchtemüsli mit Fruchjoghurt
Suppen	Milchsuppe, Haferschleim
Brötchen	Brötchen, Roggenbrötchen, Körnerbrötchen, Sesambrötchen, Mohnbrötchen, Milchbrötchen, Croissant
Brot	Weißbrot, Kasseler, Vollkornbrot, Nussbrot, Mehrkornbrot, Knäckebrot, Schwarzbrot, Mischbrot, Zwieback, Rosinenbrot, feiner Stuten
Streichfette	Butter, Halbfettmargarine
Brotaufstrich	Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Kräuterfrischkäse, Sahneschmelzkäse, Kräuterschmelzkäse, Erdbeerkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Sauerkirschkonfitüre, Himbeerkonfitüre, Rübenkraut, Honig, Nutella, Pflaumenmus, vegetarischer oder veganer Aufstrich
Frischwurst	Schinkenwurst, Geflügelaufschnitt, Frischwurstaufschnitt, Blutwurst
Schinken	Luftgetrockneter Schinken, Kochschinken, Serrano-Schinken
Streichwurst	Leberwurst, Kalbsleberwurst, Teewurst
Dauerwurst	Salami, Geflügelsalami

FRÜHSTÜCK

Käse	Gouda, Camembert, Edamer, Bärlauch, Harzer, Pfefferkäse, Brotaufstrich rein pflanzlich "LeParfait"
Eier	Gekochtes Ei
Gemüse	Tomate
Obst	Apfel, Birne, Kiwi, saisonales Obst, gemischte Obstschale ,Apfelmus, Pfirsichkompott
Zwischen-mahlzeit	Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Buttermilch
Tee	Schwarzer Tee, Fencheltee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos-Vanille
Kaffee	Bohnenkaffee, koffeinfreier Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Milchgetränke	Milch, Kakao
Säfte	Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Kirschsaft
Getränke-beilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch

Unsere Frühstücksvarianten zur Auswahl

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Wir haben für Sie drei Frühstücks-varianten zusammengestellt.

Das "westfälisch rustikale" Frühstück

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

Das "französische" Frühstück

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

Das "vitale" Frühstück

1 Körnerbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, Frischkäse,
Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Honig, Schnittkäse, Orangensaft,
Müsliriegel, Milch

FRÜHSTÜCK

MITTAGESSEN

Ihr Mittagessen können Sie sich aus dem beigelegten Wochenspeiseplan 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.

Das "vegane" Menü

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie zum Mittagessen vegan speisen möchten. Wir bereiten Ihnen dann aus unserem gesamten Sortiment ein veganes Überraschungsmenü zu. Geben Sie in diesem Fall eventuelle Unverträglichkeiten an.

Die Menüs aus dem Gourmet-Speiseplan

Menü 1

Rinderroulade nach Hausfrauen-Art,
klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebel und
Gurke, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Menü 2

Gekochtes Rindfleisch mit westfälischer
Zwiebelsauce, dazu gebutterte Petersilien-
kartoffeln sowie glasierte gelbe und rote Möhren

Menü 3

Hähnchenschnitzel mit fruchtiger Currysauce,
dazu ein bunter Gemüsereis und ein kleiner
Salatteller mit Salaten der Saison.
Dazu können Sie wählen:
Joghurtdressing, Cocktaildressing oder
eine klare Vinaigrette.

Menü 4

Großer Salatteller mit Salaten der Saison
und frischen Kräutern, Ciabatta-Brötchen.
Zu dem Salat reichen wir Ihnen separat
ein Hähnchenbrustfilet, sanft gegart
mit mediterranen Kräutern.
Dazu können Sie wählen:
Joghurtdressing, Cocktaildressing oder
eine klare Vinaigrette.

MITTAGESSEN

MITTAGESSEN

Suppen	Bouillon mit Einlage aus dem Wochenspeiseplan, Bouillon ohne Einlage, Cremesuppe aus dem Wochenspeiseplan, Milchsuppe, Haferschleimsuppe
Salate	Kleiner gemischter Salatteller. Dazu können Sie wählen: Joghurtdressing, Cocktaildressing oder eine klare Vinaigrette.
Dessert	Tagesdessert, Quarkdessert, Obstsalat, Joghurt, Schokoladenpudding, Götterspeise, Vanillepudding, Obstkompott, Naturjoghurt
Zwischenmahlzeit	Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Götterspeise, Buttermilch, Fruchtbuttermilch

KAFFEEMAHLZEIT

Kuchen	Sahnekuchen, Obstkuchen, Kuchenteilchen
Tee	Schwarzer Tee, Fencheltee, Hagebuttentee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos-Vanille Tee
Kaffee	Bohnenkaffee, koffeinfreier Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Milchgetränke	Milch, Kakao
Säfte	Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Kirschsaft
Getränke-beilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft

ABENDESSEN

Suppen	Milchsuppe, Haferschleim
Brot	Weißbrot, Brötchen, Mehrkornbrötchen, Vollkornbrot, Knäckebrot, Schwarzbrot, Mehrkornbrot, Mischbrot, Nussbrot, feiner Stuten, Zwieback, Rosinenbrot
Streichfette	Butter, Halbfettmargarine
Brotaufstrich	Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Kräuter-Frischkäse, Brotaufstrich rein pflanzlich "LeParfait", Erdbeerkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Himbeerkonfitüre, Sauerkirschkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Rübenkraut, Sahne- und Kräuterschmelzkäse
Frischwurst	Schinkenwurst, Geflügelaufschnitt, Frischwurstaufschnitt, Blutwurst
Schinken	Luftgetrockneter Schinken, Kochschinken, Serrano-Schinken
Streichwurst	Leberwurst, Kalbsleberwurst, Teewurst
Dauerwurst	Salami, Bifi, Geflügelsalami
Käse	Gouda, Camembert, Butterkäse, Babybel, Harzer, Edamer, Bärlauchkäse, Pfefferkäse
Gemüse	Tomate, Essig-, Senfgurke,
Obst	Apfel, Birne, Apfelmus, Pfirsichkompott, Kiwi, saisonales Obst
Spätmahlzeit	Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Buttermilch
Tee	Schwarzer Tee, Fencheltee, Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille Tee
Kaffee	Bohnenkaffee, koffeinfreier Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
Milchgetränke	Milch, Kakao

Säfte	Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Kirschsaft
Getränke-beilagen	Zucker, Süßstoff, Kondensmilch
Fisch	Räucherlachs, Heringsfilet in Tomatensauce
Salate	Großer-, Kleiner gemischter Salatteller. Dazu können Sie wählen: Joghurtdressing, Cocktaildressing oder eine klare Vinaigrette.
	Partyfrikadelle mit Senf, Tomatensalat mit Mozzarella und hausgemachtem Rucola- Pesto
Diverses	Senf, Ketchup, Mayonnaise, Remoulade

Drei Abendmenüs zur Auswahl

Das "luxuriöse mediterrane" Abendessen

Weißbrot, Butter,
Tomatensalat mit Mozzarella und hausgemachtem Rucola-Pesto,
und Orangensaft

Das "stramme westfälische" Abendessen

Roggenbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot, Butter
Wurstplatte mit Blutwurst, rohem Schinken und Kochschinken,
Essiggurke

Das "leichte gute Nacht" Abendessen

Weißbrot, Butter, Frischobst Ihrer Wahl, Fruchtjoghurt,
Orangensaft und Apfelsaft, kleiner gemischter Salatteller. Dazu können
Sie wählen: Joghurtdressing, Cocktaildressing oder eine klare Vinaigrette.

Nachtisch:	Donut, Mini Plundergebäck, Mohn-Käsekuchen, Streusel-Apfelkuchen, Kirschschnitte Kakao, Snickers, Knoppers, Twix, Exquisa Mini Käsekuchen

ABENDESSEN