GETRÄNKE- & SPEISENKARTE

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	Vollkorn-Früchtemüsli, Haferflocken, Bircher-Früchtmüsli
Suppen	Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Haferflockenbrei, Weizenkleie, Griessbrei
Brötchen	Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Mohn- und Sesambrötchen, Croissant, Milchbrötchen
Brot	Mischbrot, Roggenvollkornbrot, Mehrkornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, süßer Stuten, 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, Kalbsleberwurst, Teewurst
Dauerwurst	Truthahn Salami, Salami Mittelfein, Bifi Minisalami

FRÜHSTÜCK

Käse	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
Eier	gekochtes Ei
Gemüse	frische Tomate
Obst	Apfel, Birne, Kiwi, Obst der Saison, Obstsalat
Zwischen-mahlzeit	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
Säfte	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsaft
Getränke-beilagen	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 Frühstücks-varianten 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 Mehrkornerbrötchen, 1 Scheibe Mehrkornbrot, Frischkäse,
1 Schälchen Obstsalat, Fruchtmüsli mit Fruchtjoghurt, Honig,
Schnittkäse, Orangensaft, Müsliriegel, Milch

FRÜHSTÜCK

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.

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 Petersilienkartoffeln 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:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing 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:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette

MITTAGESSEN

MITTAGESSEN

Vorspeisen

Bouillon mit Einlage

Italienische Antipasti

Kleiner gemischter Salatteller
Dazu können Sie wählen:
Joghurt-, French-, Kräuterdressing oder eine klare Vinaigrette

Desserts

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

Obst

Apfel, Banane, Birne, Kiwi, saisonales Obst

Zwischenmahlzeit

Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Buttermilch

KAFFEEMAHLZEIT

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 Kirschsaft

Getränkebeilagen

Zucker, Süßstoff, Kondensmilch, Zitronensaft

ABENDESSEN

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, Salami Mittelfein
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 , 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
Säfte	Apfel-, Orangen-, Multivitamin- und Kirschsaft
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 Leberwurst, 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

ABENDESSEN

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

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

Diätküche: Maria Kolekta
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

Stand: 06/2020