

GETRÄNKE- & SPEISEKARTE



Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

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

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 unser Team der Diätküche, 02382 858-368.

In unserer Lounge halten wir eine Auswahl an Warm- und Kaltgetränken sowie Frischobst und kleine Snacks für Sie bereit.

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 schnelle Genesung.

Ihr Service- und Küchenteam vom St. Franziskus-Hospital Ahlen



Getränke

Kaffee/ Entkoffinierter Kaffee
 Café au lait
 Cappuccino
 Latte Macchiato
 Espresso
 Café Creme
 Schwarzer Tee
 Pfefferminztee
 Früchtetee
 Kamillentee
 Hagebuttentee
 Fencheltee
 Milch (heiß/kalt)
 Kakao (heiß/kalt)
 Buttermilch
 Apfelsaft
 Orangensaft
 Multivitaminsaft
 Tomatensaft

Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne, Zitrone

Brot/ Brötchen

Weizenbrötchen
 Roggenbrötchen
 Mehrkornbrötchen
 Kürbiskernbrötchen
 Mohnbrötchen
 Sesambrötchen
 Müslibrötchen
 Käsebrötchen
 Croissant
 Milchbrötchen
 Bagel
 Laugenstange
 Laugenbrezel
 Weißbrot
 Graubrot
 Kasseler
 Vollkornbrot
 Schwarzbrot
 Rosinenbrot
 Zwieback
 Knäckebrot
 Brot ohne Rinde

Brotaufstriche

verschiedene Konfitüren
 Honig
 Nutella
 Pflaumenmus
 Rübenkraut
 Apfelkraut
 Diätkonfitüre, nach Wahl
 Quark natur
 Vegetarischer Brotaufstrich
 Veganer Brotaufstrich

Butter/Margarine

Diämargarine (10g, 20g)
 Butter (10g, 20g)
 Halbfettmargarine (10g)

Käse

Schnittkäse
 Gouda 48% F. i. Tr.
 Gouda-Käsestick
 Maasdamer,
 Camembert 45% F. i.Tr.
 Harzer
 Bonbel,
 Babybel
 Frischkäse natur
 Schmelzkäse
 Blauschimmelkäse

Wurst

Frischwurst
 Geflügelaufschnitt
 Streichmettwurst
 (grob/fein)
 Leberwurst (grob/fein)
 Kalbsleberwurst
 Teewurst
 Geflügelleberwurst
 Eisbeinpastete
 Schinken (roh)
 Serrano-Schinken
 Schinken (gekocht)
 Putenbrust
 Braten
 Schinkenwurst
 Bierschinken
 Sommerwurst
 Cervelatwurst
 Aspikaufschnitt
 Geflügelsalami
 Bifi Minisalami

Extras

Ei (gekocht)/ Rührei
 Kleie
 Tomate
 Müsli mit Milch
 Müsli mit Naturjoghurt
 Milchsuppe Vanille oder
 Schokolade
 Milchreissuppe
 Haferschleim

FRÜHSTÜCKSVARIANTEN ZUR AUSWAHL

Westfälisches Frühstück

1 Weizenbrötchen,
 1 Roggenbrötchen,
 1 Scheibe Schwarzbrot,
 gekochtes Ei, Tomate, Essig
 gurke, Butter, luftgetrock-
 neter Schinken, Eisbeinpas-
 tete, Gouda, Milch

Französisches Frühstück

1 Croissant, 1 Weizenbrö-
 chen, Orangensaft, Butter,
 Erdbeer- und Aprikosenkon-
 fitüre, Nutella, Camembert,
 Gebäck, Frischobst

Vitales Frühstück

1 Körnerbrötchen, 1 Scheibe
 Vollkornbrot, Frischkäse,
 1 Schälchen Obstsalat,
 Fruchtmüsli mit Fruchtjo-
 ghurt, Honig, Schnittkäse,
 Orangensaft, Müsliriegel,
 Milch

Zwischenmahlzeiten

Frischobst nach Wahl
 Vanillepudding
 Schokoladenpudding
 Naturjoghurt
 Obstsalat
 Götterspreise
 Buttermilch
 Fruchtbuttermilch

Fisch

Räucherlachs
 Matjesfilet
 Rollmops
 Bratrollmops



Wir bieten Ihnen als Wahlleistungspatient eine zusätzliche Mittagskarte an. 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 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: 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.

Suppen

Bouillon mit Einlage aus dem Wochenspeiseplan, Bouillon ohne Einlage, Cremesuppe aus dem Wochenspeiseplan, Milchsuppe Vanille oder Schokolade, Grießsuppe, Milchreisuppe, 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

Obst

Apfel, Apfelsine, Banane, Birne, Kiwi, Weintrauben, saisonales Obst

Zwischenmahlzeit

Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Götterspeise, Buttermilch, Fruchtbuttermilch

Tägliches Kuchenangebot

Sahnekuchen, Obstkuchen, Kuchenteilchen



Getränke

Kaffee/ Entkoffinierter Kaffee
Café au lait
Cappuccino
Latte Macchiato
Espresso
Café Creme
Schwarzer Tee
Pfefferminztee
Früchtetee
Kamillentee
Hagebuttentee
Fencheltee
Mich (heiß/kalt)
Kakao (heiß/kalt)
Buttermilch
Apfelsaft
Orangensaft
Multivitaminensaft
Tomatensaft

Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne, Zitrone

Brot/ Brötchen

Weißbrot
Graubrot
Kasseler
Vollkornbrot
Schwarzbrot
Rosinenbrot
Zwieback
Knäckebrot
Brot ohne Rinde

Spätmahlzeiten

Vanillepudding
Schokopudding
Naturjoghurt
Fruchtjoghurt
Obstsalat
Götterspeise
Buttermilch
Fruchtbuttermilch

Brotaufstriche

verschiedene Konfitüren
Honig
Nutella
Pflaumenmus
Rübenkraut
Apfelkraut
Diätkonfitüre, nach Wahl
Quark natur
Vegetarischer Brotaufstrich
Veganer Brotaufstrich

Diverses

Müsliriegel, Pfeffer, Salz, Senf,
Ketchup, Mayonnaise

Butter/Margarine

Diämargarine (10g, 20g)
Butter (10g, 20g)
Halbfettmargarine (10g)

Käse

Schnittkäse
Gouda 48% F. i. Tr.
Gouda-Käsestick
Maasdamer,
Camembert 45% F. i.Tr.
Harzer
Bonbel,
Babybel
Frischkäse natur
Schmelzkäse
Blauschimmelkäse

Wurst

Frischwurst
Geflügelaufschnitt
Streichmettwurst
(grob/fein)
Leberwurst (grob/fein)
Kalbsleberwurst
Teewurst
Geflügelleberwurst
Eisbeinpastete
Schinken (roh)
Serrano-Schinken
Schinken (gekocht)
Putenbrust
Braten
Schinkenwurst
Bierschinken
Sommerwurst
Cervelatwurst
Aspikaufschnitt
Geflügelsalami
Bifi Minisalami

Salat

Kleiner gemischter Salat-
teller.
Dazu können Sie
wählen: Joghurtdressing,
Cocktaildressing oder eine
klare Vinaigrette.

Krautsalat
Kartoffelsalat "natur" oder
Mayonnaisen-
Kartoffelsalat
Tomatensalat mit Mozzarella
und hausgemachtem
Rucola- Pesto

ABENDMENÜ ZUR AUSWAHL Mediterranes Abendmenü

1 Ciabatta-Brot, Weißbrot,
Butter, Tomatensalat mit
Mozzarella, hausgemachte
Rucola-Pesto, Schafskäse
mit Oliven, Serrano-Schin-
ken mit Melone, Weintrau-
ben und Orangensaft

Westfälisches Abendmenü

Roggenbrot, Vollkornbrot,
Schwarzbrot, Butter,
Wurstplatte mit grober
Leberwurst am Stück,
Fleischwurst und Blutwurst,
roher Schinken und Koch-
schinken, Tomatenscheiben
mariniert mit Vinaigrette,
Essiggurke, Krautsalat
oder Kartoffelsalat „natur“
oder Kartoffelmayonnaisen
salat.

Leichtes Abendmenü

Weißbrot, Butter, Frischobst
Ihrer Wahl, Fruchtmüsli mit
Fruchtjoghurt, Orangen-
saft und Apfelsaft, kleiner
gemischter Salatteller. Dazu
können Sie wählen: Joghurt-
dressing, Cocktaildressing
oder eine klare Vinaigrette.

Fisch

Räucherlachs, Matjesfilet,
Rollmops, Bratrollmops,
Heringsfilet in Tomaten-
sauce, Senfsauce, Paprika-
sauce oder Sahnesauce

Obst

Apfel, Apfelsine,
Banane, Birne
Kiwi, Weintrauben
saisonales Obst

Gemüse

Tomate
Essig-, Senfgurke
Salatgurkenscheiben

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:



nutella

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