

# GETRÄNKE- & SPEISEKARTE



**Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,**

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

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 Ihre Serviceassistentinnen unter Telefon 0251-935 5225.

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 persönlich an unser Stationspersonal.

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 Münster**

## Cerealien

Müsli mit Milch oder mit Naturjoghurt

## Suppen

Milchsuppe, Haferschleim, Weizenkleie, Milchbrei

## Brötchen

Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Mohn- und Sesambrötchen, Croissant, Milchbrötchen

## Brot

Mischbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Dinkelvollkornbrot, Dreikornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Zwieback, Knäckebrot  
Sonn- und Feiertags: Rosinenbrot

## Streichfette

Butter, Diätmargarine

## Brotaufstrich

Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Schmelzkäse, Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch- und Himbeerkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Rübenkraut, vegetarischer Aufstrich

## Frischwurst

Schinkenwurst, Geflügelaufschnitt, Bierschinken, Bierwurst

## Schinken

Roher Schinken, Kochschinken, Lachsschinken

## Streichwurst

Leberwurst, Kalbsleberwurst, Streichmettwurst

## Dauerwurst

Geflügelsalami, sowie Salami vom Schwein

## Aufschnitt

Corned Beef, Putenbrust, Zungenwurst, Aspikaufschnitt

<b>Käse</b>	Gouda, Edamer, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
<b>Eier</b>	gekochtes Ei
<b>Gemüse</b>	frische Tomate
<b>Obst</b>	Apfel, Birne, Banane, Obstsalat
<b>Zwischenmahlzeit</b>	Naturjoghurt, Fruchtojoghurt, Sahnejoghurt, Buttermilch
<b>Tee</b>	Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Grüner Tee, Rooibos-Vanille-Tee
<b>Kaffee</b>	Kaffee, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, etc. Kaffee
<b>Milchgetränke</b>	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt,
<b>Säfte</b>	Apfel-, Orangen-, Tomatensaft
<b>Getränkebeilagen</b>	Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne, Zitronensaft
<b>Diverses</b>	Pfeffer, Salz, Ketchup, Mayonnaise, Remoulade, Senf

## Unsere Frühstücksvarianten zur Auswahl

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Wir haben für Sie drei Frühstücksvarianten zusammengestellt.

### Das „westfälisch rustikale“ Frühstück

1 Scheibe Dinkelbrot, 1 Scheibe Pumpernickel ,  
1 gekochtes Ei, Zwiebelmett, gekochter Schinken, Gouda

### Das „mediterrane“ Frühstück

1 Mohnbrötchen mit Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre, Camembert und Tomate-Mozzarella

### Das „Genießer“ Frühstück

1 Scheibe Vollkornbrot, 1 Scheibe Roggenbrot, Magerquark, Erdbeerkonfitüre, 1 Scheibe Kochschinken, 1 Scheibe Gouda, 1 Schälchen Obstsalat

*Bitte wählen Sie zu Ihrem Frühstück noch Getränke, Streichfett und ggf. eine Zwischenmahlzeit aus.*



Ihr Mittagessen können Sie sich aus dem beigelegten Speiseplan und aus den Wahlmenüs des Gourmet-Speiseplans zusammensetzen.

### 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, die auch angepasste Vollkost genannt wird, 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 37** Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
- Menü 38** Hähnchenbrustfilet in Apfelcremesauce dazu Romanesco und cremige Stampfkartoffeln
- Menü 39** Zarte Schweinefilets Bernaise in Estragon-Buttersauce, dazu Mischgemüse aus Romanesco und Pariser-Karotten und Petersilienkartoffeln
- Menü 40** Ratatouille-Cannelloni, mediterran gefüllt, mit Hanfsamen überbacken, in gelber Paprika-Kräutersauce auf Grillgemüse
- Menü 41** Rindergulasch in Jus an aromatischer Thymiansauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln
- Menü 42** Feines Lachsfiletstück in cremiger Kokos-Limetten-Sauce, dazu eine Reis-Wildreis-Mischung mit marktfrischem Gemüse
- Menü 43** Gemüsecurry mit Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Möhren, mit einem Topping aus gerösteten Mandeln und Petersilie, dazu Langkornreis
- Menü 44** Conchiglie-Nudelpfanne – Muschelnudeln in einer Fenchelcremesauce mit Kohlrabi-Möhren-Paprika-Gemüse und Beluga-Linsen

## Vorspeisen

Bouillon mit Einlage, Cremesuppe

Italienische Antipasti

Kleiner gemischter Salat

Dazu können Sie als Dressing wählen:  
Joghurt, Cocktail, Pikant oder Essig-Öl

## Desserts

Tagesdessert, Quarkdessert, Schokoladen- und Vanillepudding, Zitronenmousse, Obstkompott, Naturjoghurt

## Obst

Apfel, Banane, Birne

## Zwischen- mahlzeit

Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Buttermilch

## Kuchen

Obstkuchen, Blechkuchen, Kuchenteilchen  
*Auswahl tägl. wechselnd*

## Tee

Schwarzer Tee, Fencheltee, Pfefferminztee, Kamillente, Früchtetee, Kräuterte, Rooibos-Vanille-Tee, Grüner Tee

## Kaffee

Kaffee, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, entc. Kaffee

## Milchgetränke

Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

## Säfte

Apfel-, Orangen-, Tomatensaft

## Getränke- beilagen

Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne, Zitronensaft



<b>Suppen</b>	Milchsuppe, Haferschleim, Weizenkleie, Milchbrei
<b>Brot/Brötchen</b>	Mischbrot, Roggenbrot, Vierkornbrot, Dinkelvollkornbrot, Nussbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Zwieback, Knäckebrötchen
<b>Streichfette</b>	Butter, Diätmargarine
<b>Brotaufstrich</b>	Quark natur, Kräuterquark, Frischkäse, Schmelzkäse, Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch- und Himbeerkonfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus, Zuckerrübensirup, vegetarischer Aufstrich
<b>Frischwurst</b>	Schinkenwurst, Putenaufschnitt, Bierschinken, Truthahnbrust mit Spargel, Zungenwurst
<b>Schinken</b>	Roher Schinken, Kochschinken, Lachsschinken
<b>Streichwurst</b>	Leberwurst, Kalbsleberwurst, Streichmettwurst
<b>Dauerwurst</b>	Geflügelsalami, Aspikaufschnitt
<b>Käse</b>	Gouda, Edamer, Butterkäse, Pfefferkäse, Bärlauchkäse, Camembert, Harzer Käse, Babybel
<b>Gemüse</b>	Tomate, Gewürzgurke
<b>Obst</b>	Apfel, Birne, Banane, Obstsalat
<b>Spätmahlzeit</b>	Vanillepudding, Schokoladenpudding, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Obstsalat, Götterspeise, Buttermilch
<b>Tee</b>	Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Fencheltee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille-Tee
<b>Kaffee</b>	Kaffee, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, etc. Kaffee
<b>Milchgetränke</b>	Milch heiß oder kalt, Kakao heiß oder kalt

<b>Säfte</b>	Apfel-, Orangen-, Tomatensaft
<b>Getränkebeilagen</b>	Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne, Zitronensaft
<b>Fisch</b>	Räucherlachs, Heringsfilet in Tomatensauce
<b>Salat</b>	Kleiner gemischter Salatteller dazu können Sie wählen: Joghurt-, Pikant-, Cocktaildressing oder Essig-Öl  Tomate-Mozzarella  Kartoffelsalat
<b>Diverses</b>	Pfeffer, Salz, Senf, Ketchup, Remoulade, Mayonnaise

## Drei Abendmenüs zur Auswahl

### Das „westfälische“ Abendessen

1 Scheibe Graubrot, 1 Scheibe Pumpernickel, Schinkenplatte, Gouda und Camembert, Gewürzgurke

### Das „fitness“ Abendessen

2 Scheiben Knäckebrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, dazu vegetarischer Brotaufstrich, Käseplatte, Salatschälchen mit Dressing nach Wahl

### Das „Genießer“ Abendessen

1 Scheibe Dinkelbrot, 1 Scheibe Vollkornbrot, Schinkenplatte, Gouda, Portion Kartoffelsalat und ein Betthupferl

Unsere Qualitätsprodukte beziehen wir von den Firmen:



**granini**



**nutella**

**St. Franziskus-Hospital GmbH**

Hohenzollernring 70  
48 145 Münster

Tel.: 0251-935 0  
Fax: 0251-935 4060

[info@sfh-muenster.de](mailto:info@sfh-muenster.de)  
[www.sfh-muenster.de](http://www.sfh-muenster.de)