



BÜRGERHOSPITAL
FRANKFURT AM MAIN



Speisekarte

Wahlleistung



Sehr geehrte Gäste,

wir wissen, wie wichtig gutes Essen für die Gesundheit ist. In unserer Wahlleistungsspeisekarte haben wir Ihnen eine vielfältige und schmackhafte Auswahl an Gerichten zusammengestellt, die nicht nur dem Körper, sondern auch der Seele guttun.

Wir wünschen Ihnen eine schnelle Genesung und guten Appetit!

Thomas Schrehardt

Küchenleiter

Frühstück

Stellen Sie sich das Frühstück nach Ihren Wünschen zusammen.
Wählen Sie aus folgendem Angebot bis zu elf Komponenten aus.

Alles aus Korn

- Helles Weizenbrötchen **a, 1, 3, 9, 3 KE**
- Bio-Vollkornbrötchen **a, 1, 3, 9, 3 KE**
- Weißbrot **a, 2, 2 KE**
- Schonkostbrot **a, 2, 9, 2,5 KE**
- Leinsamenbrot **a, f, 3, 1,5 KE**
- Vollkornbrot **a, 3, 2 KE**
- Wasa Knäckebrot **a, g, n, 1 KE**
(2 Scheiben)
- Brandt Zwieback **a, c, g, 1, 2, 3, 9, 1 KE**
(2 Scheiben)

Cerealien

- Müsli **a, 2,5 KE**
- Kellogg's Cornflakes **a, 9, 3 KE**
- Blütenzarte Haferflocken **a, 2 KE**



Süßer Aufstrich & Co.

- Konfitüre und Honig im Glas von Menz & Gasser:
 - Aprikose **9, 1,5 KE**
 - Kirsche **9, 1,5 KE**
 - Erdbeere **9, 1,5 KE**
 - Himbeere **9, 1,5 KE**
- Blütenhonig **2 KE**
- Nutella **g, h, 1 KE**
- Meggle Butter **g**
- Becel Margarine **1**

Herzhafter Tagesstart

- Täglich wechselnde Käseauswahl **g, 1**
- Frischkäse (Natur) **g**
- Frischkäse (Kräuter) **g**
- Schmelzkäse **g, 3, 4**
- Kräuterquark **g, 1**
- Naturquark **g**
- Veganer Aufstrich **f, l m, 3, 9**
- Täglich wechselnder Geflügelaufschnitt **1, 2, 3, 7, 9, g**
- Gekochter Schinken **2, 3, 7, 9, s**
- Schwarzwälder Schinken (roh) **2, 3, 7, 9, s**
- Geflügel-Salami **1, 2, 3, 7, 9, g, R**
- Geflügel-Leberwurst **2, 3, 7, 9, g**
- Teewurst **2, 3, 9, s**



Extras

- Naturjoghurt 1,5% Fett **g, 1 KE**
- Naturjoghurt 3,5% Fett **g, 1 KE**
- Zuckerreduzierter Fruchtojoghurt
1,5% Fett **g, 9, 1 3 KE**
- Fruchtojoghurt 3,5% Fett **g, 9, 3 KE**
- Cremiger Sahnejoghurt
10% Fett **g, 9, 1 KE**
- Grießbrei **a, g, 2, 9, 1, 2 KE**
- Haferbrei **a, 1 KE**
- Hartgekochtes Ei **c**
- Exotischer Obstsalat **9, 1 KE**
- Täglich wechselndes
frisches Obst **1,5 KE**

Kalte Getränke

- Kakao **g, 4, 9, 1 KE**
- Milch **g, 1 KE**
- Granini O-Saft **2 KE**
- Granini Apfelsaft **2 KE**

Heißgetränke

- Eduscho Kaffee
- Koffeinfreier Kaffee
- Täglich wechselnder Bio-Tee:
Schwarzer Tee / Früchtetee / Pfefferminztee/
Kamillentee / Hagebuttentee / Fencheltee /
Grüner Tee

Auf Wunsch erhalten Sie zudem Zucker, Süßstoff oder Zitronensaft zu Ihrem Heißgetränk.



Mittagessen

Zu unserem Mittagsmenü bieten wir Ihnen täglich wechselnden Beilagensalat, Desserts sowie Obst.

Premium-Menüs

M18 Poulardenbrust gefüllt mit Blattspinat in leichter Rahmsoße, Frühlingsgemüse und ein Duett von Langkorn- und wildem Reis ^{g,10}
4,8 KE / 581 kcal



M19 Feines Wildlachsfilet in cremiger Sahnesoße, Pariser Karotten, Brokkoliröschen und gedämpfter Reis ^{d,g}
4,4 KE / 508 kcal



M25 Omelette-Rolle mit Spinatfüllung auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln ^{c,f,g}
3,4 KE / 425 kcal



M26 Klassischer Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Kartoffelrösti ^{g,l}
3,7 KE / 537 kcal



M27 Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch, dazu Basmatireis ¹⁰
7,7 KE / 594 kcal



M28 Linsenbratlinge mit Aubergine, roten Paprikawürfeln, Zucchini, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, in gelber Thai-Currysoße ^{a,f,l,10}
4,6 KE / 524 kcal



Voll lecker- unsere Vollkost

M1 Zarter Sauerbraten in Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{c,l}
4,4 KE / 466 kcal



M2 Linseneintopf mit geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwurstchen ^{l,3,7}
2,7 KE / 455 kcal



M3 Fischstäbchen mit Senf-Kräutersoße, Erbsen und Kartoffeln ^{a,c,d,g,l,m}
5,6 KE / 640 kcal



M4 Putenbrust mit Tomaten-Kräutersoße, Zucchini und Reis ^l
5,0 KE / 330 kcal



M5 Rindergulasch in Soße mit Brokkoli und Salzkartoffeln
3,2 KE / 364 kcal



Leicht durch den Tag

- M6** Hühnersuppeneintopf mit Hörnchennudeln, Karotten, Brokkoli und Hühnerfleisch, dazu ein Brötchen oder ein Brot **a, c**

2,4 KE, mit Brötchen oder Brot 5,4 KE / 204 kcal, mit Brötchen oder Brot ca. 404 kcal



- M7** Hähnchenbrustfilet natur in Soße, Reismudeln mit Karotten, Zucchiniwürfeln und Brokkoli **a, c**

4,8 KE / 433 kcal



- M8** Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Langkornreis **g**

3,8 KE / 395 kcal



- M9** Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree **c, g, l**

2,4 KE / 400 kcal



- M10** Rindergeschnetzeltes in Soße mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree **g, l**

2,2 KE / 230 kcal



- M11** Fischragout in feiner Gemüse-Sahnesoße mit Langkornreis **d, g, l**

6,0 KE / 504 kcal



Fleischlos glücklich

- M12** Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße **a, 10**

7,2 KE / 445 kcal



- M13** Vegetarischer Gemüseeintopf in milder Gemüsebrühe mit Grießnockerln, Karotten, Romanesco und Sellerie **a, c, l**

2,2 KE / 154 kcal



- M14** Kaiserschmarrn mit Zucker und Zimt, dazu Zwetschgenkompott **a, c, g**

10,4 KE / 684 kcal



- M15** Currygemüse: Karotten, Zucchini, Brokkoli in Currysoße mit Kokosmilch und Reis **l**

5,3 KE / 315 kcal



- M16** Schleifchennudeln in Soße mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella **a, g**

5,6 KE / 404 kcal



- M17** Gemüseplatte mit gefüllten Kartoffeltaschen und Tomaten-Kräuter-Sugo **g**

4,1 KE / 407 kcal



Mittagessen

Zu unserem Mittagsmenü bieten wir Ihnen täglich wechselnden Beilagensalat, Desserts sowie Obst.

Passierte Kost

M20 Alaska-Seelachs mit Spinat und Kartoffelpüree **a, d, g, l, m**

3 KE / 321 kcal

M21 Bolognese vom Rind mit Rahmnudeln **a, c, g, l**

2,4 KE / 356 kcal

M22 Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Kartoffelpüree **a, g**

3 KE / 299 kcal

M9 Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree **c, g, l**

2,4 KE / 400 kcal



Weiche Kost

M23 Pfannkuchen mit Kirschfüllung und Vanillesoße **a, c, g, l**

7 KE / 598 kcal



M24 Milchreis mit Sauerkirschen **g**

7,2 KE / 356 kcal





Lebensmittelkennzeichnungen und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 geschwefelt
- 7 mit Nitritpökelsalz
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 10 mit Knoblauch

Allergene:

- a** enthält Gluten
- b** enthält Krebstiere
- c** enthält (Hühner-) Ei
- d** enthält Fisch
- e** enthält Erdnuss
- f** enthält Sojabohnen
- g** enthält Milch und Milchprodukte
- h** enthält Schalenfrüchte
- l** enthält Sellerie
- m** enthält Senf
- n** enthält Sesam
- o** enthält Sulfit/Schwefel
- p** enthält Lupine
- r** enthält Weichtiere

Piktogramme:



glutenfrei



laktosefrei



mit Schwein



ohne Milcheiweiß



vegan



vegetarisch

Sonstige Kennzeichnungen:

- G** Geflügel
- R** Rindfleisch
- S** Schweinefleisch

Abendbrot

Stellen Sie sich das Abendbrot nach Ihren Wünschen zusammen. Wählen Sie aus folgendem Angebot bis zu elf Komponenten aus.

Alles aus Korn

- Weißbrot [a, 2, 2 KE](#)
- Schonkostbrot [a, 2, 9, 2,5 KE](#)
- Leinsamenbrot [a, f, 3, 1,5 KE](#)
- Vollkornbrot [a, 3, 2 KE](#)
- Wasa Knäckebrot [a, g, n, 1 KE](#)
(2 Scheiben)
- Brandt Zwieback [a, c, g, 1, 2, 3, 9, 1 KE](#)
(2 Scheiben)

Leckeres aus dem Garten

- Täglich wechselnde Rohkostbeilage [l, m, 3, 9](#)
- Gemischte Salatschüssel [9](#)
- Gewürzgurke [2, 9](#)
- Frische Tomaten



Herzhaft in den Abend

- Täglich wechselnde Käseauswahl [9, 1](#)
- Frischkäse (Natur) [9](#)
- Frischkäse (Kräuter) [9](#)
- Schmelzkäse [9, 3, 4](#)
- Kräuterquark [9, 1](#)
- Naturquark [9](#)
- Camembert [9](#)
- Veganer Aufstrich [f, l, m, 3, 9](#)
- Meggle Butter [9](#)
- Becel Margarine [1](#)
- Täglich wechselnder Geflügelaufschnitt: [1, 2, 3, 7, 9](#)
- Gekochter Schinken [2, 3, 7, 9, S](#)
- Schwarzwälder Schinken (roh) [2, 3, 7, 9, S](#)
- Geflügel-Salami [1, 2, 3, 7, 9, G, R](#)
- Geflügel-Leberwurst [2, 3, 7, 9, G](#)
- Teewurst [2, 3, 9, S](#)

Tagesabschluss

- Exotischer Obstsalat [9, 1 KE](#)
- Naturjoghurt 1,5 % Fett [9, 1 KE](#)
- Naturjoghurt 3,5 % Fett [9, 1 KE](#)
- Cremiger Sahnejoghurt 10 % Fett [9, 9, 1 KE](#)
- Apfelmus [3, 9, 1,5 KE](#)

Herzhaft in den Abend

- Zusätzlich können Sie an den einzelnen Wochentagen folgende Speisen zu Ihrem Abendbrot bestellen:

Mo: Frankfurter Fleischwurst vom Metzger mit Senf und Gewürzgurken [a, l, m, 2, 3, 4, 7, 9, 3KE](#)

Di: Knusperstange gefüllt mit Schafskäse und Spinat [a, g, l, 10, 4,5KE](#)

Mi: Gemischte Antipasti [g, l, 2, 3, 10](#)

Do: Kleine Quiche [a, g, 2, 3, 4, 10, 1,6KE](#)

Fr: Obatzter mit Brezel oder Brot [a, g, 4KE](#)

Sa: Gekochtes Ei auf Frankfurter Grüne Soße und Vollwertbrot [a, c, g, l, 2,5KE](#)

So: Hausgemachter bunter Käsesalat [g, 1](#)

Getränke

- Täglich wechselnder Bio Tee:
Schwarzer Tee / Früchtetee / Pfefferminztee / Kamillentee / Hagebuttentee / Fencheltee / Grüner Tee

Auf Wunsch erhalten Sie zudem Zucker, Süßstoff oder Zitronensaft zu Ihrem Heißgetränk.



Ihre Meinung ist uns wichtig.

Wir möchten uns weiterentwickeln und stetig verbessern. Bitte nutzen Sie unsere digitale Patientenbefragung und lassen Sie uns wissen, was Ihnen an Ihrem Aufenthalt gefallen hat – und was weniger:

<http://fdb.ac/buergerhospital>



**Scannen
und Feedback
geben!**

Oder haben Sie ein Anliegen, das Sie persönlich besprechen möchten?

Beschwerdemanagerin **Christiane Grundmann** steht Ihnen zur Verfügung:

Mobil: 0175 44 80 838

E-Mail: beschwerde@bhf.de

Sie möchten uns weiterempfehlen?

Bewerten Sie uns gerne auf **Google** oder klinikbewertungen.de

