

Ihre
Komponenten-Speisekarte
April - Juni

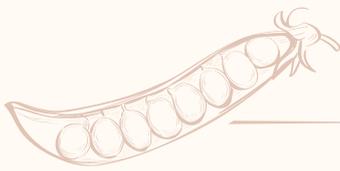
Heimatküche von

max schick



Vivantes
FOOD

2024



Willkommen

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

Vivantes liegt Ihre Gesundheit sehr am Herzen - und selbstverständlich auch Ihre Zufriedenheit mit der Verpflegung!

Um Ihnen eine größtmögliche individuelle Auswahl zu ermöglichen, können Sie sich anhand der vorliegenden Speisekarte die Komponenten zu den einzelnen Mahlzeiten selbst zusammenstellen.

Jeweils im Laufe des Vormittags kommen wir persönlich zu Ihnen und nehmen Ihre Essenswünsche für den kommenden Tag auf. Unsere Servicemitarbeitenden stehen Ihnen dabei gerne für Fragen und Empfehlungen zur Verfügung.

Sollten Sie zur Befragung nicht in Ihrem Zimmer sein, haben Sie die Möglichkeit, uns Ihre Essenswünsche auf einem Vordruck anzukreuzen und diesen auf Ihrem Nachttisch zu hinterlegen. Die Vordrucke finden Sie in Ihrem Zimmer.

Wenn Sie aus medizinischen Gründen eine Diät benötigen, so erhalten Sie diese entsprechend Ihrer ärztlichen Verordnung.

Bei Ernährungsfragen stehen Ihnen gern unsere Diätassistent*innen zur Verfügung. Sofern weitere Wünsche und Anforderungen bestehen, zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Übrigens!

In diesem Jahr gehen Max Strohe und Planet V, unser Produzent für vegane Gerichte, gemeinsame Wege. Mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und biologischer Anbau stehen im Fokus der gemeinsam entwickelten Ernährungstrategie von Vivantes.

Das Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern verarbeitet regionale Zutaten in Bioqualität und bereitet von Hand und frei von Zusatzstoffen Komponentenessen für die Versorgung von Patient*innen und Bewohner*innen der Vivantes Klinik und Hauptstadtpflegehäuser zu.

Die mit  gekennzeichneten Komponenten sind Kreationen des Berliner Sternekoch Max Strohe in Zusammenarbeit mit Planet V. Darüber hinaus gibt es auch wieder eigene, mit  gekennzeichnete Komponenten von Planet V.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine baldige Genesung!
Ihr Serviceteam
der Vivantes Gastronomie



Frühstück

Bitte stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr individuelles Frühstück zusammen. Die maximale Bestellmenge der Komponenten bzw. Komponentengruppen sind in eckigen Klammern [] aufgeführt.

Brot & Brötchen [3]

-  Brötchen [2] _____ a1
-  Mischbrot _____ a1, a2
-  Vollkornbrot _____ a1, a2
-  Weißbrot _____ a1

Streichfett [3]

-  Butter à 10g _____ g
-  Diätmargarine à 10g _____ 1
-  Halbfettmargarine à 10g _____ 1

Brot- & Brötchenbelag [5]

-  Konfitüre, gelb
-  Konfitüre, rot
-  Honig
-  Geflügel- Bierschinken _____ 2, 3, 8
-  Geflügel- Lyoner _____ 2, 3
-  Kochschinken _____ 2, 3, 8
-  Leberwurst mit Kalbfleisch _____ 1, 2

- 
-  Gouda 48% Fett i. Tr. _____ g
 -  Sahne- Schmelzkäse 50% Fett i. Tr. _____ g
 -  Magerquark, natur _____ g
 -  pflanzlicher Brotaufstrich _____ 3

als kleines Extra... [1]

-  Obst vom Markt _____ 7
-  Fruchtjoghurt _____ g
-  Naturjoghurt _____ g

Mittagessen



Bitte stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr individuelles Mittagessen zusammen. Die maximale Bestellmenge der Komponenten bzw. Komponentengruppen sind in eckigen Klammern [] aufgeführt.

Hauptkomponenten [1] mit Fleisch

- Frikassée v. d. Hähnchenbrust _____ a1, g
- Geflügelbratwurst
- Hähnchen Cordon Bleu _____ 1, 2, 3, 8; a1, g
- Gebackenes Fischfilet _____ a1, d, g
- Pochiertes Fischfilet _____ d
- Braten vom Schweinerücken _____ 3, 4, 8
- Soljanka „Berliner Art“ _____ 2, 3, 8

Saucen [1]

- Bratensauce mit Majoran
- Geflügelsauce
- Kräutersauce
- Tomatensauce „Napoli“
- Vanillesauce _____ g
- Zimt & Zucker

Gemüse & Salat [1]

- Brokkoli
- Karotten
- Rahmkohlrabi mit Tonkabohne ___ f
- Rahmspinat _____ a1, g
- Sellerie mit Haselnuss _____ a5, f, h2, i
- Gurkensalat mit Dill _____ 2, 3

vegan & vegetarisch

- Berliner Schmorkohl _____ i
- Chili sin Carne _____ j
- Erbseneintopf mit Tofuwürstchen a1, a4, f, i
- Karotteneintopf mit Kartoffeln _____ j
- Kichererbsen- Tajine
- Klopse „Königsberger Art“ ___ a4, a5, f, i, j mit Kapernsauce
- Sauce „Carbonara Art“ _____ 1; a1, f, j
- Spinat- Rahmsauce _____ j, i
- Kräuter - Quark _____ g
- Omelette vom Ei mit Kräutern _____ c, g (lactosefrei)
- Cremiger Milchreis _____ g

Topping... [1]

- Geriebener Hartkäse 32% Fett i. Tr. _____ 2; c, g

Sättigungsbeilagen [1]

- Salzkartoffeln _____ 1, 2
- Kartoffelpüree _____ 3; f, g
- Langkornreis
- Penne Rigate _____ a1

Dessert [1]

- Obst vom Markt _____ 7
- Apfelmus _____ 3
- Rote Beerengrütze mit Sahne _____ 1; g
- Schoko - Dessert mit Sahne _____ g

Nachmittagskaffee [1]

- Gebäck des Tages _____ 1; a1, a2, c, f, g



Mittagessen



Empfehlungen von Max Strohe

Berliner Schmorkohl

Weißkohlplättchen mit Sonnenblumenhack in einer tomatisierten, fein gewürzten Sauce dazu Salzkartoffeln

Klopse „Königsberger Art“

in einer fein gewürzten Kapernsauce dazu Salzkartoffeln

Gebackenes Fischfilet

an Selleriegemüse, verfeinert mit Haselnuss dazu Kartoffelpüree

Empfehlungen von der Planet V Bio- Manufaktur

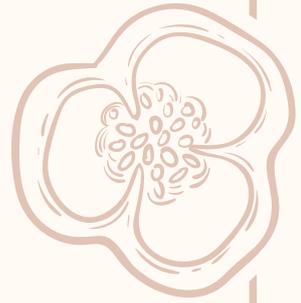
Chili sin Carne

Kidneybohnen, Mais & Sonnenblumen-Hack dazu Langkornreis

Empfehlungen von der Vivantes Gastronomie

Geflügelbratwurst

mit Majoran- Bratensauce & Karotten dazu Salzkartoffeln



Erseneintopf

mit Sellerie, Karotten, Kartoffeln & Tofuwürstchenscheiben dazu Gurkensalat mit Dill

Penne Rigate

mit Spinat- Rahmsauce

Braten vom Schweinerücken

mit Kohlrabi in einer Rahmsauce mit Tonkabohne dazu Salzkartoffeln



Kichererbsen- Tajine

mit Karotten, Tomaten, Porree, Paprika, Zwiebeln & orientalischen Gewürzen dazu Lankornreis

Deftige Soljanka „Berliner Art“

mit Jagdwurst, Paprika & Gewürzgurke



Abendessen



Bitte stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr individuelles Abendessen zusammen. Die maximale Bestellmenge der Komponenten bzw. Komponentengruppen sind in eckigen Klammern [] aufgeführt.

Brot [3]

-  Mischbrot _____ a1, a2
-  Vollkornbrot _____ a1, a2
-  Weißbrot _____ a1

Streichfett [3]

-  Butter à 10g _____ g
-  Diätmargarine à 10g _____ 1
-  Halbfettmargarine à 10g _____ 1

Brotbelag [5]

-  Geflügel- Paprikalyoner _____ 2, 3, 8
-  Putenbrust mit Paprika _____ 2, 3, 8
-  Jagdwurst _____ 1; 2, 3, 8; j
-  Kochschinken _____ 2, 3, 8
-  Leberwurst mit Schnittlauch _____ 1, 2
-  Salami, heiß geräuchert _____ 2, 3, 8; j

-  Edamer 40% Fett i. Tr. _____ g
-  Maasdamer 45% Fett i. Tr. _____ g
-  Sahne- Schmelzkäse 50% Fett i. Tr. _____ g
-  Frischkäse, Kräuter 60% Fett i. Tr. _____ g
-  Kräuterquark 20% Fett i. Tr. _____ g
-  pflanzlicher Brotaufstrich _____ 3

als kleines Extra... [1]

-  Apfel- Karottensalat _____ 2, 3, 10
-  Tomate
-  Gewürzgurke _____ 2, 9



MaxStrohe

Der Unternehmer und Sternekoch blickt auf 25 Jahre aktive Gastronomieerfahrung zurück.

Er lernte unter Martin Anton Reuter im Ahrtaler Traditionshaus „Hohenzollern“, sammelte kulinarische Auslandserfahrung in Griechenland und der Schweiz. Nach Stationen in Köln, Nürnberg und Hamburg, ließ er sich schließlich in Berlin nieder und gründete 2015 gemeinsam mit seiner Partnerin Ilona Scholl das Restaurant „Tulus Lotrek“, das bereits nach 2 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und das mittlerweile zu einer der renommiertesten Adressen der Hauptstadt avanciert ist.

Strohes Küche trug von Anfang an eine besondere Handschrift, weswegen er bereits 2016 zum „Aufsteiger des Jahres“ bei den Berliner Meisterköchen ernannt wurde.

Es folgten die Auszeichnungen „Koch des Monats“ des Magazins „Der Feinschmecker“ und „Innovation Chef Germany“ des „Rolling Pin“ 2020.

Überdies wirkte er in verschiedenen Fernsehproduktionen wie Kitchen Impossible, Ready-to-Beef, The Taste, Wine-Chefs und „Fuchs & Strohe liefern ab“ vor der Kamera mit und ist gern gesehener Gast in kulinarischen Radiosendungen und Podcasts.

Gemeinsam mit Ilona Scholl, Jeremias Stürer und Daniel Kalthoff hat er die Initiative „Kochen-für-Helden“ gegründet, welche sich im ersten pandemiebedingten Lockdown 2020 der kostenlosen Verpflegung von Krankenhausmitarbeitern und anderen systemrelevanten Institutionen widmete und mittlerweile zum größten Charity-Netzwerk herangewachsen ist, das die deutsche Gastronomie je hervorgebracht hat.

Dafür wurde er 2020 mit dem „Eckart-Witzigmannpreis für kreative Verantwortung“ und dem „Sonderpreis Initiative“ des Busche-Verlags ausgezeichnet.

Außerdem erhielt er den „Sonderpreis für Solidarität“ des Feinschmecker-Magazins sowie den Bundesverdienstorden der Bundesrepublik Deutschland verliehen durch den Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier im Jahr 2021.

2022 würdigt ihn „Rolling Pin“ mit der Auszeichnung „Koch des Jahres“.



Legende



vegetarisch



vegan



mit Schwein



mit Rind



mit Geflügel



mit Lamm



mit Wild



mit Fisch



pikant bis scharf

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
- 11 = enth. eine Phenylalaninquelle
- 12 = kann bei übermäßigem Verzehr
- 12 = abführend wirken
- 13 = chininhaltig
- 14 = koffeinhaltig
- 15 = mit Alkohol

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a = enth. glutenhaltiges Getreide
 - a1 = Weizen
 - a2 = Roggen
 - a3 = Gerste
 - a4 = Hafer
 - a5 = Dinkel
 - a6 = Kamut
- b = enth. Krebstiere
- c = enth. Eier
- d = enth. Fisch
- e = enth. Erdnüsse
- f = enth. Soja
- g = enth. Milch, einschließlich Lactose

- h = enth. Schalenfrüchte
 - h1 = Mandeln
 - h2 = Haselnüsse
 - h3 = Walnüsse
 - h4 = Cashewnüsse
 - h5 = Pekannüsse
 - h6 = Paranüsse
 - h7 = Pistazien
 - h8 = Macadamia- o. Queenslandnüsse
- i = enth. Sellerie
- j = enth. Senf
- k = enth. Sesamsamen
- l = enth. Schwefeloxid & Sulfite
- m = enth. Lupine
- n = enth. Weichtiere

Vivantes
FOOD

Illustrationen © by: macrovector, pikisuperstar, ilonitta, freepik.com, ngupakarti_adobe-stock.com