

**Ihre
Komponenten-Speisekarte
für Walleistungsverpflegung**

The Vivantes FOOD logo, consisting of a red circle with the word "Vivantes" in a small white font above the word "FOOD" in a larger, bold white font. The logo is surrounded by yellow hand-drawn lines that form a plate and a fork.

**Vivantes
FOOD**

**Vivantes.
Berlin kann
Gesundheit.**

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.

Wir möchten höflich darauf hinweisen, dass organisatorische und logistische Gründe eine Wahlleistungsverpflegung erst am zweiten Tag Ihres Aufenthaltes ermöglichen und bitten um Ihr Verständnis.

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.

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 ist in eckigen Klammern [] aufgeführt.

Brot, Brötchen & Cerealien [4]

	Brötchen [3] _____	a1
	Croissant [1] _____	a1, g
	Mehrkornbrötchen [1] _____	a1, a2, a4
	Rosinenbrötchen [1] _____	1; a1, c, f, g
	Schusterjungen [2] _____	a1, a2
	Chiabrot _____	a1, a2, a4
	Mischbrot _____	a1, a2
	Vollkornbrot _____	a1, a2
	Weißbrot _____	a1
	Knäckebrötchen (2 Scheiben) _____	a2, a3
	Cornflakes [1] _____	a3
	Früchte- Müslimischung [1] _____	a4, h1, h2

Butter & Margarine [4]

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

Aufstrich & Belag [6]

	Konfitüre, gelb _____	
	Konfitüre, rot _____	
	Pflaumenmus _____	
	Honig _____	
	Nuss- Nougatcreme _____	f, g, h2



Frühstück

	Geflügel- Bierschinken _____	2, 3, 8
	Geflügel- Lyoner _____	2, 3
	Hähnchengrillbrust _____	
	Putenbrust mit Paprika _____	2, 3, 8
	italienische Mortadella _____	2, 3; h7
	Kochschinken _____	2, 3, 8
	Leberwurst mit Kalbfleisch _____	1, 2
	Spargelschinken (Formfleisch) _____	2, 3,
	Emmentaler 30% Fett i. Tr. _____	g
	Géramont 60% Fett i. Tr. _____	1; g
	Grünländer, natur 48% Fett i. Tr. _____	g
	Gouda 48% Fett i. Tr. _____	g
	Saint Albray 48% Fett i. Tr. _____	g
	Sahne- Schmelzkäse 50% Fett i. Tr. _____	g
	Frischkäse, natur _____	g
	Magerquark, natur _____	g
	pflanzlicher Brotaufstrich _____	3
	hartgekochtes Ei [1] _____	c

... als kleines Extra [2]

	Obst vom Markt _____	7
	Obstsalat _____	3
	Apfelmus _____	3
	Buttermilch _____	g
	Naturjoghurt _____	g
	Sahnejoghurt _____	g

Mittagessen

Bitte stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr individuelles Mittagessen zusammen.

Die maximale Bestellmenge der Komponenten bzw. Komponentengruppen ist in eckigen Klammern [] aufgeführt.

Hauptkomponenten [1]

mit Fleisch

-  Frikassée von der Hähnchenbrust _____ a1, f, g
-  Hähnchenbrustfilet - Natur _____
-  Hähnchen- Gemüse Eintopf mit Reis _____ 2; a1, f, i
-  Medaillons von der Pute in einer Tomaten- Basilikumsauce _____
-  Gebratenes Fischfilet _____ a1, c, d, g
-  Kap Seehecht _____ d
-  Geschnetzeltes vom Kalb _____ a1, g
-  Schmorbraten vom Rind _____
-  Roulade vom Rind _____ 2, 3; j
-  feuriges Lammcurry _____ a1, g
-  Gulasch vom Schwein _____ a1, i, j
-  Medaillons vom Schwein in Champignon- Rahmsauce _____ a1, g, j
-  Kartoffelsuppe mit Würstchen _____ 2, 3; i

vegetarisch

-  Omelette vom Ei - Natur _____ c, g
-  pikanter Pfannkuchen mit Hirtenkäse- Spinatfüllung _____ a1, c, g
-  Eierkuchen mit Quark- Rosinenfüllung _____ a1, c, g
-  Kaiserschmarrn _____ a1, c, g
-  Milchreis mit Zimt & Zucker _____ g

vegan

-  Kichererbsen- Gemüsecurry in Tomatensauce _____
-  Paprikaschote mit fein gewürzter Füllung _____ a1, i, f

Saucen [1]

-  Bratensauce _____
-  Geflügelsauce _____
-  Käse- Gorgonzolasauce _____ 1; a1, g
-  Tomatensauce „Napoli“ _____
-  Tomatensauce „Toscana“ mit Oliven _____ 3, 6; l
-  Safransauce _____ 1; a1, g
-  Sauce Hollandaise _____ c, g
-  Vanillesauce _____ g

Mittagessen

Gemüse & Salat

[1]

	Apfelrotkohl	10
	Blattspinat mit Butterschmalz	g
	Blumenkohl	g
	Brokkoli	
	Kaisergemüse	
	Karotten	
	Mediterrane Gemüsemischung	
	Apfelmus	3
	Blattsalat der Saison	
	mit Americandressing	c, f, g, j
	mit Balsamicodressing	
	mit Italiendressing	
	mit Joghurtdressing	g

Beilagen

[1]

	Salzkartoffeln	1, 2
	Kartoffelklößchen	
	Kartoffelpüree	3; f, g
	Langkornreis	
	Bandnudeln	a1, c
	Fusilli (Spiralnudeln)	a1

Dessert

[1]

	Obst vom Markt	7
	Obstsalat	3
	Apfelmus	3
	Mandarinen - Kompott	
	Rote- Beerengrütze mit Vanillesauce	1; g
	Schokopudding mit Vanillesauce	1; g
	Sahnejoghurt	g

Nachmittagskaffee

[1]

	Apfel- Streuselkuchen	a1, c, g
	Donauwelle	a1, c, g
	Mandarinen- Sahneschnitte	a1, c, g
	Mandel- Bienenstich	1; a1, f, g, h1
	Marmorkuchen	a1, c
	Schoko- Kokoskuchen	a1, c, g
	Schoko- Waldfruchtkuchen	a1, c, f, g, h1

Abendessen

Bitte stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr individuelles Abendessen zusammen.

Die maximale Bestellmenge der Komponenten bzw. Komponentengruppen ist in eckigen Klammern [] aufgeführt.

Brot [4]

	Chiabrot _____	a1, a2, a4
	Mischbrot _____	a1, a2
	Vollkornbrot _____	a1, a2
	Weißbrot _____	a1
	Knäckebrot (2 Scheiben) _____	a2, a3

Butter & Margarine [4]

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

Belag [6]

	Hähnchengrillbrust _____	
	Geflügel- Paprikalyoner _____	2, 3, 8
	Putenbraten mit Dill _____	2, 3, 8
	Putenbrust mit Paprika _____	2, 3, 8
	Leberwurst „Hausmacher Art“ _____	2
	Leberwurst mit Schnittlauch _____	1, 2
	Kochschinken _____	2, 3, 8
	Krustenbratenaufschnitt _____	2, 3, 8
	Rosmarinschinken (Formfleisch) _____	2, 3, 8
	Salami, heiß geräuchert _____	2, 3, 8; j



Abendessen

	Edamer 40% Fett i. Tr. _____	g
	Geramont 60% Fett i. Tr. _____	1; g
	Grünländer, geräuchert 48% Fett i. Tr. _____	g
	Harzer Käse _____	g
	Maasdamer 40% Fett i. Tr. _____	g
	Mini Babybel 45% Fett i. Tr. (Hülle nicht zum Verzehr geeignet) _____	g
	Saint Albray 48% Fett i. Tr. _____	g
	Sahne- Schmelzkäse 50% Fett i. Tr. _____	g
	Frischkäse, Kräuter 60% Fett i. Tr. _____	g, i
	Kräuterquark 20% Fett i. Tr. _____	g
	pflanzlicher Brotaufstrich _____	3

zusätzlich [1]

	Geflügelsalat _____	c, i, j
	geräucherte Forelle mit Meerrettich _____	1, 3, 5; d, g, l
	Rollmops _____	3, 9; d, f, j
	kleine Bouletten z.T. fein zerkleinert mit Senf _____	a1, c, f
	Antipasti _____	1, 2, 3, 5; l
	Bulgursalat _____	1; a1, f
	Tomate _____	
	Senfgurke _____	9;
	Salat der Saison _____	
	mit Americandressing _____	c, f, g, j
	mit Balsamicodressing _____	
	mit Italiendressing _____	
	mit Joghurtdressing _____	g

... als kleines Extra [2]

	Obst vom Markt _____	7
	Obstsalat _____	3
	Naturjoghurt _____	g
	Sahnejoghurt _____	g

Getränkeangebot

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten, in versch. Sorten

Caro- Kaffee

Tee in den Sorten:

- Cylon Assam
- Darjeeling
- Earl Gray
- Fenchel
- Grüner Tee
- Pfefferminz
- Kräuter
- Kamille
- Ingwer- Zitrone
- Früchte

Milch, warm oder kalt

Kakao, warm oder kalt

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser, still

Mineralwasser, medium

Coca Cola

Fanta

Sprite

Apfelsaft

Orangensaft

Multivitaminsaft

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 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 = Cashewkerne

h5 = Pekannüsse

h6 = Paranüsse

h7 = Pistazien

h8 = Macadamia- o. Queenslandnüsse

i = enth. Sellerie

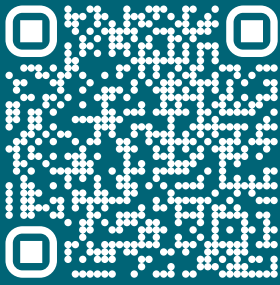
j = enth. Senf

k = enth. Sesamsamen

l = enth. Schwefeloxid & Sulfite

m = enth. Lupine

n = enth. Weichtiere



Lernen Sie uns kennen und
erfahren Sie mehr!
Die Viantes Gastronomie
über den Tellerrand hinaus.



Vivantes
FOOD