



Speiseangebote
für Wahlleistungspatienten

Liebe Patientin, lieber Patient,

wir freuen uns, Sie bei der RKH Gesundheit begrüßen zu dürfen.

Als Wahlleistungspatient haben Sie die Auswahl aus verschiedenen Speisen, die sie gerne nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Am Aufnahmetag erhalten Sie eine Mahlzeit, welche wir für Sie zusammenstellen. Für die Folgetage nehmen wir durch persönliche Abfrage Ihre Essenswünsche entgegen. Hier können auch kleinere oder größere Portionen berücksichtigt werden.

Sollte Ihnen eine Diät verordnet worden sein, ist es möglich, dass Sie in der Auswahlmöglichkeit der Speisen eingeschränkt sind. Die Zusammenstellung Ihrer Speisen wird selbstverständlich auf Ihre spezielle Diät laut Diätverordnung vorgenommen.

Für Beratungstermine, auch Fragen zu der verordneten Kostform, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Pflegepersonal auf. Diese koordinieren die Termine mit unserer Diätberatung.

Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften oder Menüassistenten. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei der Auswahl der Lieferanten setzen wir auf regionale Anbieter, die uns mit frischen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln beliefern. Um Ihnen eine gleichbleibende, gute Qualität in der Speiseversorgung anbieten zu können, ist uns eine ausgewogene Zusammenstellung der einzelnen Menüzutaten und die sorgfältige Zubereitung der Speisen wichtig. Die stetige Verbesserung aller Leistungen und Prozesse rund um die Verpflegung der Patienten, Mitarbeiter und Gäste ist unser oberstes Ziel.

Wir stehen Ihnen für Fragen oder Wünsche jederzeit zur Verfügung. Gerne dürfen Sie uns persönlich oder über unsere Servicenummer kontaktieren.

Ihre RKH Klinikenservice & Gastronomie

Impressum

Herausgeber: RKH Klinikenservice & Gastronomie

Gestaltung: RKH Unternehmenskommunikation und Marketing

Stand: Februar 2024, X7242

© RKH Regionale Kliniken Holding und Services GmbH

Auswahlmöglichkeiten

Als Wahlleistungspatient können Sie aus allen angebotenen Speisen wählen.

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem aktuellen Aushang!

Diätverordnung

Sollte Ihnen eine Diät verordnet worden sein, ist es möglich, dass Sie in der Auswahlmöglichkeit der Speisen eingeschränkt sind. Die Zusammenstellung Ihrer Speisen wird selbstverständlich auf Ihre spezielle Diät laut Diätverordnung vorgenommen.

Diätberatung

Für Beratungstermine, auch Fragen zu der verordneten Kostform und Allergien, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Pflegepersonal auf. Diese koordinieren die Termine mit unseren Diätassistentinnen.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine rasche Genesung.
Ihr Team der RKH**



Frühstücksangebot

Unsere Arrangements zum Frühstück

Herzhaftes Frühstück

- _ Roggenmischbrot
- _ Brezel
- _ Butter
- _ Mortadella mit Pistazien
- _ Premium-Gouda
- _ Quark, natur
- _ Konfitüre

Vitales Frühstück

- _ Mehrkornbrötchen
- _ Butter
- _ Blütenhonig
- _ Grünländer Käse
- _ Fruchtmüsli
- _ Naturrahmjoghurt
- _ Frisches Obst (Banane)

Französisches Frühstück

- _ Baguettebrötchen
- _ Croissant
- _ Butter
- _ Camembert
- _ Konfitüre
- _ Nutella

Alternativ können Sie Ihr Frühstück auch gerne individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen oder ergänzen

Backwaren

- _ Baguettebrötchen
- _ Dinkelbrötchen
- _ Hefezopfbrötchen mit Hagelzucker
- _ Mehrkornbrötchen
- _ Roggenbrötchen
- _ Tafelbrötchen
- _ Brezel
- _ Croissant
- _ Mehrkornbrot
- _ Mischbrot
- _ Roggenmischbrot
- _ Sonnenblumenbrot
- _ Weißbrot

Brotbelag

- _ Backschinken
- _ Geflügelaufschnitt
- _ Geflügelkräuterpastete
- _ Lyoner
- _ Mortadella mit Pistazien
- _ Putenschinken
- _ Schwarzwälder Schinken
- _ Brennesselkäse
- _ Camembert
- _ Grünländer Käse
- _ Premium-Gouda

Brotaufstrich

- _ Blütenhonig
- _ Frischkäse natur
- _ Frischkäse Kräuter
- _ Leberwurst
- _ Nutella
- _ Quark, natur
- _ Schwartau Konfitüren (Erdbeere, Himbeere, Aprikose, Sauerkirsche)
- _ Vegane Pastete (LeParfait)

Streichfett

- _ Butter von Meggle
- _ Halbfettmargarine

Sonstiges

- _ Ayran
- _ Fruchtjoghurt
- _ Naturjoghurt
- _ Ei (hart gekocht)
- _ Fruchtmüsli
- _ Obstsalat
- _ Rohkostbeilage (Gurke und Tomate)



Mittagsmenü

Vorspeisen

- _ Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto ^(G,3,H,2a) 1,3
- _ Vorspeisenteller - Erbsencreme mit Kokosmilch, Olivenerde und Rote-Beete-Ingwer-Kaviar, Garnelensalat Mediterraner Art auf Basilikumousse^(A1,A2,D,G,H3) 1
- _ Antipasti mit Baguette ^(G,3) 1,3,4,5
- _ Beilagensalat nach Art des Hauses mit Kräuterdressing ^(I) 1,2,3,4,5,6

Suppen

- _ Rinderbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage ^(C,I) 1
- _ Tomatencremesuppe ^(G) 1,2,3
- _ Curry Zitronengrassuppe ^(F) 1,3,4,5

Hauptgerichte

- _ Bunter RKH Salatteller nach Art des Hauses mit Kräuterdressing und Brot ^(A1,J,8a) 1,2,3,4,5,6
- _ Dorschfilet in Senfsauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln ^(D,J) 1
- _ Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree ^(G) 1
- _ Rahmgeschnetztes mit Champignons und grünen Bandnudeln ^(A1,G,J) 1
- _ Rindfleisch in Meerrettichsauce mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung ^(G,I,L) 1
- _ Rindergulasch nach ungarischer Art in brauner Paprikasauce mit Spiralnudeln ^(A1) 1
- _ Hähnchengeschnetztes «Toskana» in würziger Tomatensauce mit buntem Paprikareis ^(F) 1,5,6
- _ Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^(C,G) 1,2,3
- _ Grillgemüse in Tomatensauce mit buntem Paprika-Langkornreis 1,4,5,6
- _ Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Basmatireis ^(F) 1,4,5,6
- _ Nudeln à la Napoli 1,2,3,4,5,6
- _ Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Zitronengrassauce und Limonenblättern ^(F) 1,4,6

Hauptgänge Saisonal/Regional

- _ Bitte entnehmen Sie unser saisonales Angebot unserem aktuellen Einleger

Desserts

- _ Erdbeertiramisu ^(A1,G) 1,3
- _ Fruchtsalat ^(2a,3) 1,2,3,4,5,6
- _ Apfel Crumble ^(A1,G,3) 1,3

Desserts Saisonal/Regional

- _ Bitte entnehmen Sie unser saisonales Angebot unserem aktuellen Einleger

Kostform

- 1 = Vollkost
- 2 = Leichte Kost
- 3 = Vegetarisch
- 4 = Vegan
- 5 = Glutenfrei
- 6 = Lactosefrei



Nachmittagsangebot

Kuchen

- _ Obstkuchen der Saison
- _ Überraschungskuchen (täglich wechselnder Kuchen)

Snacks für zwischendurch

- _ Nussmischungen
- _ Obst der Saison
- _ Kekse
- _ Salzbrezeln
- _ Schokoriegel

Zur Auswahl fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



Auch für den kleinen Hunger
zwischen durch sind wir gerne für Sie da!

Abendauswahl

Unsere Arrangements zum Abendbrot

Vitales Abendessen

- Sonnenblumenbrot
- Butter
- Frischkäse Kräuter
- Rohkostbeilage
- Geflügelaufschnitt

Regionales Abendessen

- Mehrkornbrot
- Butter
- Backschinken
- Gewürzgurke
- Leberwurst
- Brennesselkäse

Rustikales Abendessen

- Roggenmischbrot
- Butter
- Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke garniert

Salat

- Ciabatta
- Butter
- Salatteller mit Feta und Dressing

Käseplatte

- Mehrkornbrot
- Sonnenblumenbrot
- Butter
- Käseaufschnitt
- Melone



Alternativ können Sie Ihr Abendessen auch gerne individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen oder ergänzen

Backwaren

- Baguettebrötchen
- Dinkelbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Roggenbrötchen
- Tafelbrötchen
- Ciabatta
- Mehrkornbrot
- Mischbrot
- Roggenmischbrot
- Sonnenblumenbrot
- Weißbrot

Brotbelag

- Backschinken
- Geflügelaufschnitt
- Geflügelkräuterpastete
- Mortadella mit Pistazien
- Putenschinken
- Lyoner
- Schwarzwälder Schinken
- Brennesselkäse
- Camembert
- Grünländer Käse
- Premium-Gouda

Brotaufstrich

- Blütenhonig
- Frischkäse natur
- Frischkäse Kräuter
- Leberwurst
- Nutella
- Quark, natur
- Schwartau Konfitüren (Erdbeere, Himbeere, Aprikose, Sauerkirsche)
- Vegane Pastete (LeParfait)

Streichfett

- Butter von Meggle
- Halbfettmargarine

Sonstiges

- Ayran
- Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Obazda
- Tomate-Mozzarella
- Ei (hart gekocht)
- Heringsfilet
- Fruchtmüsli
- Melone
- Obstsalat
- Rohkostbeilage (Gurke und Tomate)
- Schweizer Wurstsalat

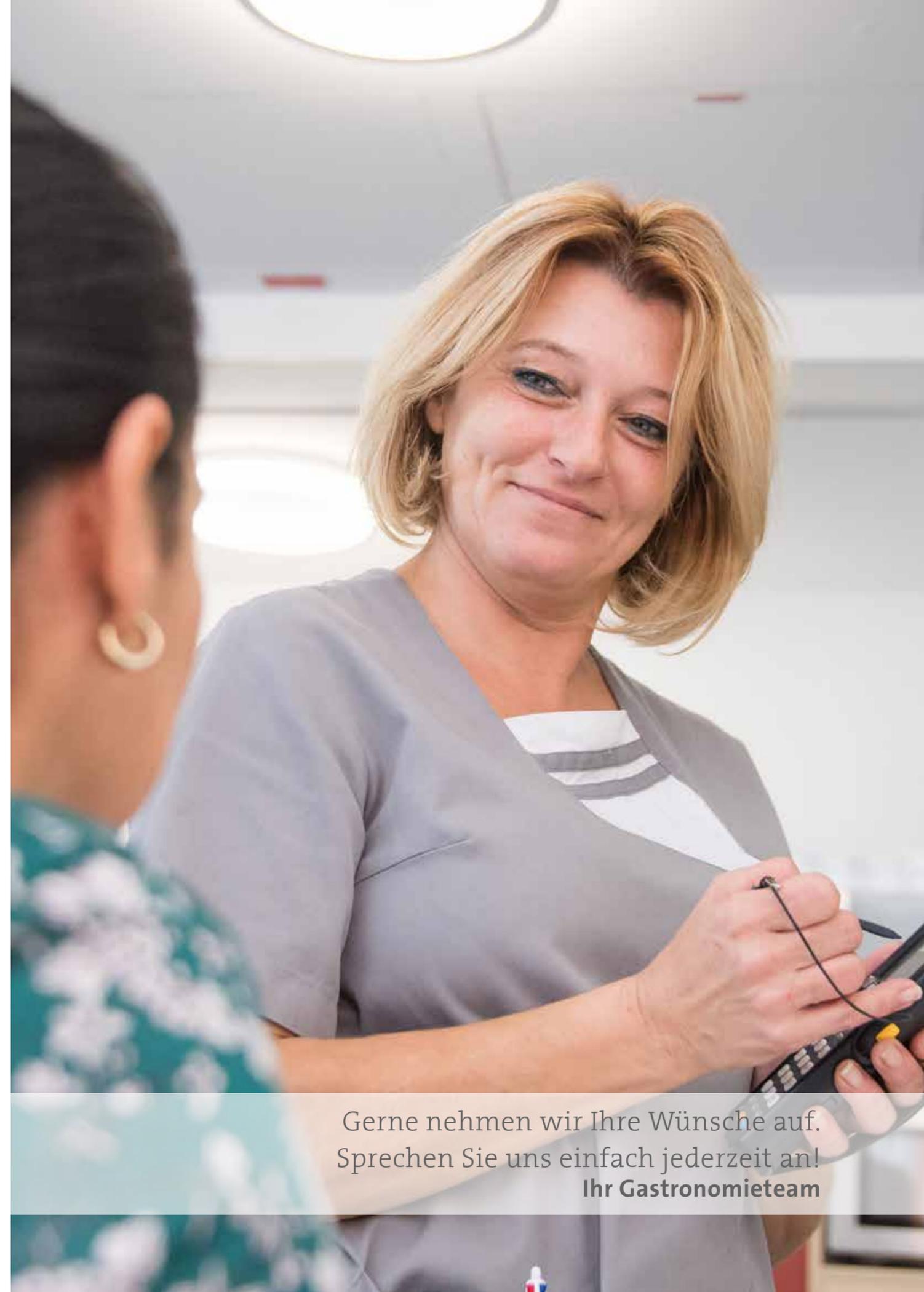
Getränkeauswahl

Warmgetränke

- _ Heiße Schokolade
- _ Kaffeespezialitäten
(Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso etc.)
- _ Premium Teespezialitäten der Firma Teekanne

Kaltgetränke

- _ Coca Cola
- _ Cola Zero
- _ Fanta
- _ Mineralwasser: still und medium
- _ Säfte von unserem regionalen Anbieter
 - _ Apfelsaft
 - _ Orangensaft
 - _ Multivitaminsaft
 - _ Schwarze Johannisbeer-Schorle



Gerne nehmen wir Ihre Wünsche auf.
Sprechen Sie uns einfach jederzeit an!
Ihr Gastronomieteam

**RKH Klinikenservice
& Gastronomie**

Posilipostraße 4
71640 Ludwigsburg

www.rkh-service-gastronomie.de