

DGE-Menü

Die Ernährung kann im Krankenhaus eine wesentlichen Beitrag für die Gesundheit leisten, den Genesungsprozess fördern und das Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten steigern.

Damit Sie sicher sein können, dass unsere Verpflegung dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht, setzen wir den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ in die Praxis um. Dies wird gekennzeichnet durch die Zertifizierung „Station Ernährung“, mit der wir von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ausgezeichnet wurden.



Durch jährliche Überprüfungen wird die Qualität langfristig gesichert. Bitte beachten Sie, dass das DGE-Menü einer Vollkost entspricht.

Maßgebliche Änderungen der Komponenten haben zur Folge, dass die Kriterien der zertifizierten Menülinie nicht mehr erfüllt werden. Allergien, Unverträglichkeiten und Abneigungen können hier leider ebenfalls nur wenig berücksichtigt werden.

Was tun bei Unverträglichkeiten oder Allergien?

Sind Sie aus gesundheitlichen Gründen auf Sonderkost angewiesen? Leiden Sie an einer Laktose-Intoleranz, Gluten-Unverträglichkeit, Allergie gegen bestimmte Nahrungsmittel (wie z.B. Nüsse)?

Wenden sie sich an unseren Küchenleiter oder an unsere Diätassistentin (Tel.: 07433 9092-2180). Es besteht die Möglichkeit, ein Ihrer Erkrankung angepasstes Menü (nach vorheriger Absprache) für Sie zuzubereiten.

Legende Allergene	
a1	Weizen-, Dinkel-, Kamutmehl
a2	Roggenmehl
a3	Gerstenmehl
a4	Hafermehl
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch/Fischerzeugnisse
e	Erdnüsse
f	Soja
g	Milch (einschl. Laktose)
h1	Mandeln
h2	Haselnüsse
h3	Walnüsse
h4	Cashewnüsse
h5	Pecannüsse
h6	Parannüsse
h7	Pistazien
h8	Macadamianüsse
i	Sellerie
k	Senf
l	Sesamsamen
m	Schwefeldioxid
n	Lupine
o	Weichtiere

Legende: eingesetzte Zusatzstoffe und Lebensmittel	
1	mit Farbstoff
1a	Farbstoff- kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Nitritpökelsalz und mit Nitrat
4	mit Antioxidationsmittel
5	mit Geschmacksverstärker
6	geschwefelt
7	geschwärt
8	gewachst
9	mit Phosphat
10	mit Süßungsmittel/n
11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	Milchweiß
14	enthält Koffein
15	enthält Chinin
16	enthält Taurin
17	enthält Süßholz
18	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
19	Kochsalzersatz
20	mit ionisierenden Strahlen behandelt
21	gentechnisch verändert
22	Lupine
o	Weichtiere

Änderungen behalten wir uns vor.
Stand: 02/2024

Wir wünschen Ihnen schnelle Genesung und alles Gute für die kommende Zeit!

Ihr Küchenteam



Zollernalb Klinikum gGmbH

Tübinger Str. 30
72336 Balingen
Fon 07433 9092-0

www.zollernalb-klinikum.de



Speiseversorgung
im Zollernalb Klinikum

Frühstück bis Abendessen
für Wahlleistungspatienten

Herzlich Willkommen

Während Ihres Aufenthalts im Klinikum möchten wir Sie auf dem Weg Ihrer möglichen Essenswünsche begleiten. Neben qualitativ hochwertigen Speisen bieten wir Ihnen als Wahlleistungspatient Kaffeespezialitäten aus einem Kaffeevollautomaten in unserer Lounge oder die Bestückung Ihres eigenen Kühlschranks mit kleinen Snacks und höherwertigen Milchprodukten an.

Unser Küchenteam bereitet außerdem ein weitergehendes Angebot auserlesener Speisen aus Bio- und Markenprodukten zu, um zu Ihrer schnellen Genesung beizutragen.

Auf den folgenden Seiten haben Sie eine Übersicht über verschiedene Wahlmöglichkeiten für Ihr Frühstück.

Menümöglichkeiten für das Mittag- bzw. Abendessen können Sie aus dem beigefügten Speiseplan wählen.

Am Aufnahmetag erhalten Sie Menü 2. Spezielle Diätkostformen werden von Ihrem behandelnden Arzt festgelegt. Unsere Diätküche bereitet die Speisen in für Sie geeigneter Weise zu. Grundsätzlich können Sie Ihr Frühstück an allen Tagen wählen. Bitte wählen Sie Ihre gewünschten Komponenten (wie aufgeführt) aus. Wir bitten Sie, Ihre Essenswünsche unseren Serviceassistent/-innen, die Sie hierzu befragen werden, mitzuteilen.

Viel Spaß beim Zusammenstellen Ihres Speiseplans!

Ihr Küchenteam

Frühstück

Getränke

- Bohnenkaffee (14)
- Milch heiß/kalt (g)
- Kakao heiß/kalt (g,11)
- Tee versch. Sorten
- Apfelsaft (11)
- Orangensaft (11)

Backwaren

- Brötchen (a1,a2,a3,11)
- Vollkornbrötchen (a1,a2)
- Mischbrot (a1,a2,11)
- Weißbrot (a1,a2,a3,11)
- Vollkornbrot (a1,a2)
- Mehrkornbrot (a1,a2,g)
- Knäckebrötchen (a1,a2,c,g,11)
- Hefezopf (sonntags,a1,c,g,h1,11)
- Zwieback (a1,f,g,11)
- Brezel (a1,a3,11)
- Croissant (a1,a3,g,11)
- Laugenzopf (a1,a3,11)
- Nuss Hörnchen (a1,c,g,h2,11)

Getränkebeilagen

- Zucker
- Süßstoff
- Kaffeesahne (g)

Brotaufstrich

Süß

- Konfitüre (11)
- Honig (11)
- Nutella (f,h2,11)
- Herzhaft
- Schnittwurst (2,4,5)
- Streichwurst (2,4)
- Schnittkäse (g)
- Streichkäse (g)
- Quark (g)

Eier

- Ei gekocht (c)
- Rührei (g,f,i,11)

Zwischenmahlzeiten

- Fruchtjoghurt (g,1,11)
- Naturjoghurt (g)
- Obst
- Kompott (ungesüßt)
- Müsli (a4,g,h1,11)
- Pudding (a1,g,11)
- Gemüsesuppe passiert (f,i,a1,g,11,)
- Klare Brühe (f,i,11)
- Klare Brühe mit Einlage (f,i,a1,c,)
- Grießbrei (a1,c,g)
- Tagesbrei im Wechsel:
Haferbrei (a4,g,10),
Reisbrei (g,10),
Grießbrei (a1,g,10g),
Pudding (g,10)

Mittagessen

Salat

- Beilagensalat (f,i,g,k,11)

Hauptgericht

- Rinderroulade (a1,k,3)
- Hähnchenbrustfilet (a1,c)
- Lachsfilet (a1,f,i,g,11)
- Putengeschnetzeltes (a1,f,g,i,11,13)
- Maultaschen vegetarisch (a1,c,f,g,i,11)
- Salatteller mit Shrimps oder Geflügelstreifen (g,i,f,k,o,11)

Suppe

- Gemüsebrühe mit Flädle (2,4,6,7,11,a1,g,f,l)
- Cremesuppe (a1,f,g,1,11)

Beilagen

- Reis
- Kartoffelpüree (g,2)
- Teigwaren (a1,c)
- Salzkartoffeln (2,4)
- Karottengemüse
- Brokkoli Gemüse

Nachmittagskaffee

- Kaffee
- Obst
- Fruchtjoghurt (g,11)
- Kuchen (a1,c,g,h1,h2,11)

Täglich liefern wir Ihnen eine gemischte Kuchenplatte!

Abendessen

- Wurstsalat (f,i,2,4,9)
- Käsesalat (g,i)
- Käseplatte (g)
- Schinkenplatte (2,4,9)
- Salatteller mit Ei (c,g,i,f,k,11)

DGE-Menü



Frühstück

Es sind grundsätzlich alle Komponenten aus dem Frühstücksangebot wählbar, zusätzlich bieten wir Ihnen im DGE-Menü an:

- Rohkost: Tomate, Gurke oder Paprika
- Obstsalat aus Apfel, Birne, Mandeln und Sonnenblumenkernen (h1)
- Großes hausgemachtes Müsli aus Joghurt, Milch, Haferflocken, Apfel, Mandeln und Sonnenblumenkernen (a4, g, h1)

Frühstücksvorschlag, der den DGE Richtlinien entspricht:

1 Vollkornbrötchen, 1 Vollkornbrot, Margarine, 2 Scheiben Käse, Rohkost (Tomate/Gurke/Paprika), Obstsalat

Getränke und Getränkebeilagen können dem Punkt „Frühstück“ entnommen werden.

Zwischenmahlzeiten (bitte dazu wählen)

Ein Stück Obst oder Kompott ungesüßt

Mittagessen & Abendessen

Das Menü für Mittag- und Abendessen gemäß „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ entnehmen Sie bitte dem ausgelegten Speiseplan, da das Menü wöchentlich wechselt.

Nähere Informationen zum DGE-Menü entnehmen Sie bitte der Rückseite des Flyers.

Bei Fragen stehe wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Gesund essen im Zollernalb Klinikum
- ganz einfach!