

Speisekarte Wahlleistung

Gesunder Genuss –
ganz nach Ihrer Wahl.



Beispielfoto

Auswahl Frühstück

Wir sind für Sie da: Unsere kompetenten Ernährungsfachkräfte stehen zur Verfügung

- ... bei Fragen rund um das Speisen- und Getränkeangebot.
- ... bei Fragen zur gesunden Ernährung.
- ... bei Fragen zu speziellen Kostformen.
- ... bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien.

Wir wünschen Ihnen baldige Besserung und einen guten Appetit.

Ihr Primus-Team

Für Ihre Kritik haben wir immer ein offenes Ohr: Füllen Sie eine der Feedback-Karten „Zeit für Ihre Meinung“ aus und legen Sie diese einfach Ihrem Speisetablett bei. Wir sind gerne für Sie da.



Beispielfoto

Auswahl Frühstück



Menü 1 – Continental-Frühstück

- 2 Brötchen von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W)
- 3 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 1 Portion Himbeerkonfitüre im Glas von Darbo ^(**)
- 1 Scheibe Tilsiter Schnittkäse ^(LA)
- 2 Scheiben Geflügelwurst-aufschnitt ^(2, 3)
- 1 Stück Obst der Saison
- 1 Tasse Kaffee incl. Zutaten ^(LA)



Menü 3 – Vital Frühstück

- 1 Portion Kölln Müsli Trockenprodukt, Honig-Nuss ^(GL, GL-W, GL-H, SC, SC-H, 3)
- 1 Portion Natur-Joghurt (auch auf Haferbasis möglich) ^(**)
- 2 Port Obst (Banane, Apfel, Traube)
- Orangensaft Hohes C, 200ml ^(**)
- 1 Tasse Kaffee incl. Zutaten ^(LA)



Menü 2 – Französisches Frühstück

- 1 Croissant ^(GL, GL-W, LA)
- 1 Brötchen von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W)
- 2 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 1 Portion Kirschkonfitüre im Glas von Darbo ^(**)
- 1 Portion Nutella ^(LA, SC-HA)
- 1 Portion Camembert Milchmeister ^(LA)
- 1 Becher Fruchtjoghurt, Bauer Sahne ^(**)
- 1 Tasse Kaffee incl. Zutaten ^(LA)



Menü 4 – Genießer Frühstück

- 1 Mohnbrötchen von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, 1)
- 1 Roggenbrötchen von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R)
- 2 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 1 Portion Marillenkönfitüre im Glas von Darbo ^(**)
- 1 Portion Buko Frischkäse natur ^(LA)
- 2 Scheiben Truthahnsalami ^(2, 3)
- 1 gekochtes Ei ^(EI)
- 1 Becher Fruchtjoghurt, Bauer Sahne ^(**)
- 1 Tasse Kaffee incl. Zutaten ^(LA)

* Zu diesen Artikeln erhalten Sie Auskunft auf Nachfrage.

** Kennzeichnung am Produkt.

Auswahl Mittagessen

Zarter Sauerbraten	in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße	Vk D	EI
Filettöpfchen	Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße, mit grünen Bohnen und Knöpfe-Spätzle	Vk D	LA, GL, EI
Hähnchenbrust "Crema di Balsamico"	in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln	Vk D	GL, EI, SL, S
Hähnchen „Teriyaki“	zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Sojasoße mit Brokkoli, Gemüse-paprika, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Sesam, dazu Basmati-Reis	Vk D	GL-W, SO, SE
Feines Wildlachs-filet	in cremiger Sahnesoße, dazu Pariser Karotten und Broccoliröschen, Langkorn-Reis und wilder Reis	Vk D	FI, LA
Pflanzliches Geschnetzeltes mit Bandnudeln	veganes Geschnetzeltes auf Basis von Erbsenprotein, in dunkler Soße mit Pilzen, dazu feine Eier-Bandnudeln mit Broccoliröschen	Vk D VT	GL-W, EI, SL
Pfannkuchen „Florentin“	hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit feinem Blattspinat in Sahnesoße, garniert mit Käse, dazu fruchtige Tomatensoß	Vk D VT	GL-W, EI, LA
Gelbes Thai-Gemüsecurry	mildes Curry aus gegrillten Zucchini- und Auberginen-würfeln, Blumenkohl, Broccoli und Mungobohnenkeimlingen, mit gelber Currypaste und Kokosnussmilch abgeschmeckt, dazu Basmati-Reis	Vk D VT VE	
Salatteller	Blattsalate kombiniert mit frischem Gemüse (Gurke, Tomate) und Mais, als Topping Oliven und Peperoni gemischt, dazu Vinaigrette, Landbrot und Butter/Margarine	Vk D VE	GL-W, GL-R, 1, 3, 6, Butter: LA
HOFMANNs Kaiserschmarrn	hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott	Vk VT	LA, GL, EI

Auswahl Mittagessen

Dessert

Müller Milchreis	Vk D √ ^T	1, GL, LA
Grießpudding / Grieß Traum (Ehrmann)	Vk √ ^T	1, GL, LA
Obstsalat (enthält Birnen, Äpfel, Pfirsiche, rote Johannisbeeren, Aprikosen und Süßkirschen)	Vk √ ^T	



Beispielfoto

Vorspeise

Klare Hühnersuppe	mit Huhnfleisch, Nudeln und Karotten	Vk D	GL-W, GL-R, Ei, SL
Minestrone	Gemüsesuppe mit Gemüse-paprika, Blumenkohl, Wirsing, Porree, Sellerie, Zwiebeln und Reismudeln	Vk D √ ^T	GL-W, GL-R, Ei, SL
Karottencremesuppe	mit Ingwer verfeinert	Vk D √ ^T	LA, SL
Tomatencremesuppe	mit Muschelnudeln	Vk D √ ^T	1, LA, GL-W, GL-R, Ei, SL
Rote Linsensuppe	mit Kokosmilch	Vk D √ ^E	
Kleiner Gemüsesalat	aus Blattsalaten, Tomate, Gurke in Essig-Öl-Marinade	Vk D √ ^E	
Waldorfsalat	mit Äpfeln und Haselnüssen	Vk D √ ^T	2, SC, SL

Auswahl Abendessen



Menü 1 – Käseplatte

- 2 Scheiben Landbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R)
- 1 Scheibe Vollkornbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R, SE)
- 2 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 1 Scheibe Tilsiter Schnittkäse ^(LA)
- 1 Scheibe Maasdamer Schnittkäse ^(LA)
- 1 Portion Brie Markenprodukt ^(LA)
- 1 Portion Buko Frischkäse ^(LA)
- 1 Tasse Tee, ChariTea
- Garnitur



Menü 3 – Aufschnittplatte

- 2 Scheiben Landbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R)
- 1 Scheibe Vollkornbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R, SE)
- 2 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 1 Scheibe Krustenschinken ^(2, 3, S)
- 2 Scheiben Salami ^(2, 3)
- 2 Scheiben Truthahnjagdwurst ^(2, 3)
- 1 Tasse Tee, ChariTea
- 1 Garnitur mit Gewürzgurke



Menü 2 – Wurstsalat

- 2 Scheiben Landbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R)
- 1 Scheibe Vollkornbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R, SE)
- 2 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 200g Wurstsalat bayrischer Art mit Essig/Öl Marinade ^(2, 3, S)
- 1 Tasse Tee, ChariTea



Menü 4 – gemischte Salatplatte

- 2 Scheiben Landbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R)
- 1 Scheibe Vollkornbrot von der Bäckerei Emil Reimann ^(GL, GL-W, GL-R, SE)
- 2 Portionen Meggle Butter, à 10g ^(LA)
- 1 Salatplatte aus gemischtem Gemüse
- Topping: Oliven und Peperoni gemischt ^(3, 6)
- 2 Portionen Vinaigrette ^(1, 3)
- 1 Tasse Tee, ChariTea

* Zu diesen Artikeln erhalten Sie Auskunft auf Nachfrage.

** Kennzeichnung am Produkt.

Auswahl Nachtisch

Auswahl zur Kaffeezeit

- 1 Stück Kuchen^(*)
- 1 Tasse Kaffee mit Zutaten^(LA)

Getränke: Die Auswahl entnehmen Sie bitte der separaten Karte.



Beispielfoto



Beispielfoto

Allergene und Zusatzstoffe

EI	Eier	1	Farbstoff
ER	Erdnüsse	2	Konservierungsstoff
FI	Fisch	3	Antioxidationsmittel
GL	Gluten	4	Geschmacksverstärker
GL-G	Gerste	5	Schwefelung
GL-H	Hafer	6	Schwärzung
GL-R	Roggen	7	Gewachst
GL-W	Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen	8	Phosphate
KR	Krebstiere	9	Süßungsmittel
LA	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	10	Enthält eine Phenylalaninquelle
LU	Lupine	11	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
S	Senf	12	Kochsalzersatz
SC	Schalenfrüchte	13	Bestrahlt
SC-CA	Cashewnuss	14	Gentechnisch verändert
SC-HA	Haselnuss	15	Enthält Süßholzextrakte
SC-MA	Mandel	16	Erhöhter Koffeingehalt
SC-MC	Macadamianuss	17	Chininhaltig
SC-PA	Paranuss	18	Beeinträchtigt Aufmerksamkeit
SC-PE	Pekannuss	19	Mit zugesetzten Pflanzensterinen
SC-PI	Pistazie	20	Vermeiden bei erhöhtem Blutdruck
SC-W	Walnuss	21	Mit Zucker und Süßungsmitteln
SD	Schwefeldioxid und Sulfite		
SE	Sesam		
SL	Sellerie		
SO	Soja		
W	Weichtiere		

D Für Diabetiker geeignet

Vk Vollkost

AV Angepasste Vollkost

VT Vegetarisch

VE Vegan

 empfohlen nach
DGE-Qualitätsstandards

Kcal = Energiewerte

EW = Eiweiß in Gramm

F = Fett in Gramm

KH = Kohlenhydrate in Gramm

Patienten mit Unverträglichkeiten

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie auch die Herstellerangaben auf den einzelnen verpackten Lebensmitteln. Nähere Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.