

#### Deklarationspflichtige Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- a1) Weizen (auch Dinkel)
- a2) Roggen
- a3) Gerste
- a4) Hafer
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- h1) Mandeln
- h2) Haselnüsse
- h3) Walnüsse
- h4) Kaschunüsse
- h5) Pecannüsse
- h6) Paranüsse
- h7) Pistazien
- h8) Macadamia-/Queenslandnüsse
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 13) gewachst



PATIENTENINFORMATION



## Theresienkrankenhaus und St. Hedwig-Klinik

Bassermannstraße 1  
68165 Mannheim  
Tel. 0621/424-0  
Fax 0621/424-4469  
info@theresienkrankenhaus.de  
www.theresienkrankenhaus.de

Akademisches Lehrkrankenhaus  
der Universität Heidelberg



**BBT-Gruppe**

Mit Kompetenz und  
Nächstenliebe im Dienst  
für Menschen:  
Die Krankenhäuser und  
Sozialeinrichtungen der  
BBT-Gruppe



**Theresienkrankenhaus  
und St. Hedwig-Klinik**

# Erweitertes Menüangebot für Wahlleistungspatienten

## Sehr geehrte Damen und Herren,

für Sie als Wahlleistungspatient/in haben wir unser Speisenangebot erweitert. Sie finden in dieser Menükarte Speisen und Getränke, die Sie zusätzlich oder **anstelle des Standardangebotes** bestellen können.

Bitte bedenken Sie, dass Ihre Auswahlmöglichkeiten aufgrund Ihrer Krankheit oder den ärztlichen Verordnungen eingeschränkt sein können (Diät).

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne auch persönlich.

### Angebot am Morgen/Abend

- Buttercroissant (zum Frühstück) <sup>(a1,c,g,k)</sup>
- Roher Schinken <sup>(1,2,4)</sup>
- Kochschinken <sup>(1,2,4,7)</sup>
- Lyoner <sup>(1,2,3,4,7,8,i,j)</sup>
- Leberwurst <sup>(1,2,3,4,7,8,i,j)</sup>
- Mettwurst <sup>(1,2,3,4,7,8,i,j)</sup>
- Salami <sup>(1,2,3,4,7,8,i,j)</sup>
- Frischkäse <sup>(1,2,4,a,g,h,i)</sup>
- Camembert <sup>(1,2,4,g)</sup>
- Pudding <sup>(1,4,a,g,h)</sup>
- Obst: Apfel, Birne, Orange, Banane, Kiwi

### Für den Abend:

- Süßer/salziger Snack <sup>(1,2,a,c,e,g,h,k)</sup>



### Angebot am Mittag

#### Suppen:

- Klare Gemüsesuppe mit Nudeln <sup>(1,2,4,a1,c,g,i)</sup>
- Cremesuppe <sup>(1,2,4,a1,c,g,i,j)</sup>

#### Hauptgerichte:

- Rumpsteak mit Röstzwiebeln <sup>(e,f,i)</sup>
- Hausgemachte Kalbfleischfrikadelle <sup>(a1,c,g,i,j)</sup>
- Gegrillte Schweinelende <sup>(e,f,i)</sup>
- Wiener Schnitzel <sup>(a1,c,g,i)</sup>
- Paniertes Fischfilet <sup>(1,2,4,a1,c,d,e,f,g,h,i)</sup>
- Kalbsrückensteak <sup>(e,f,i)</sup>
- Große Salatplatte – mit marinierten Salaten & Blattsalaten <sup>(1,2,3,6,a,c,e,f,g,h,i,j,k)</sup>

#### Beilagen:

- Kartoffelpüree <sup>(1,2,3,4,g)</sup>
- Salzkartoffeln
- Schupfnudeln <sup>(1,2,3,4,a1,c,e,g)</sup>
- Nudeln in BIO-Qualität <sup>(1,a,c)</sup>
- Bohnengemüse <sup>(g,i)</sup>
- Karottengemüse <sup>(g,i)</sup>
- Kaisergemüse <sup>(g,i)</sup>

#### Obst:

- Apfel, Birne, Orange, Banane oder Kiwi

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine rasche Genesung.  
Ihr Küchenteam