

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

Für den Abend:

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



Angebot am Mittag

Suppen:

- Klare Gemüsesuppe mit Nudeln ^(1,2,4,a1,c,g,i)
- Cremesuppe ^(1,2,4,a1,c,g,i,j)

Hauptgerichte:

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

Beilagen:

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

Obst:

- Apfel, Birne, Orange, Banane oder Kiwi

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