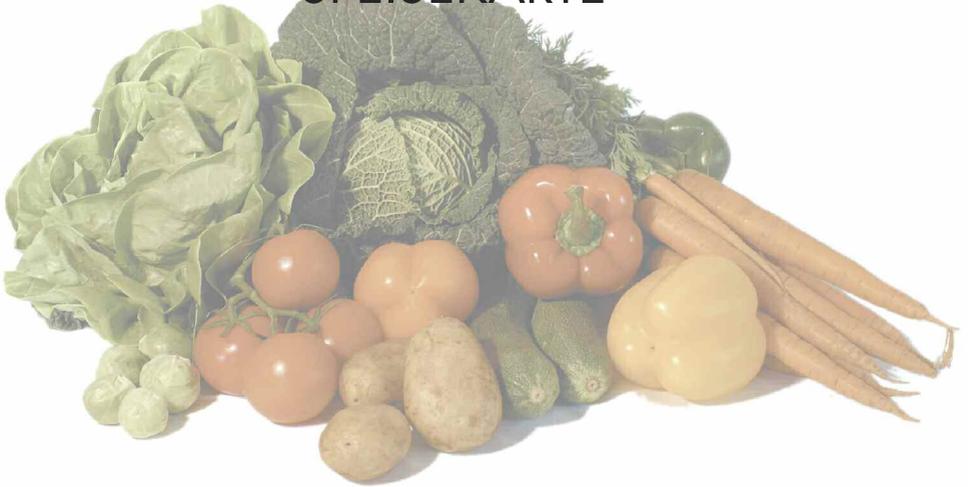


Wahlleistungen

SPEISEKARTE



ST. JOSEF-STIFT SENDENHORST



FRÜHSTÜCK

Wählen Sie hier aus unseren Arrangements...

MONTAG - SAMSTAG

Westfälisches Frühstück

- 1 Schnittbrötchen
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- Westfälischer Knochenschinken^{3,4}
- Kochschinken^{3,4}
- Kalbsleberwurst^{3,4}
- Magerquark mit Konfitüre
- Frühstücksei

Oldenburger Frühstück

- 2 Mehrkornbrötchen
- Oldenburger Goudakäse¹
- Lachsschinken^{3,4}
- Frischwurst^{3,4}
- Rührei mit gebratenem
- Frühstücksspeck^{3,4}

Frühstück an der See

- 1 Rundstück
- 1 Scheibe Dreikornbrot
- Schinkenplockwurst^{3,4}
- Meerrettichcreme⁵
- Räucherlachs⁶
- Rührei mit Krabben

Fitnessfrühstück

- 1 Vollkornbrötchen
- 1 Scheibe Dinkelbrot
- Milder und pikanter Schnittkäse¹
- Weichkäse, Vegetarische Paste⁷
- Konfitüre, Bienenhonig
- Tomate
- Bircher Müsli

Mediterranes Frühstück

- 1 Ciabatta
- Konfitüre, Bienenhonig
- Geflügelaufschnitt,
- Rindersaftschinken^{3,4}
- Tomate-Mozzarella
- Frühstücksei

Französisches Frühstück

- 1 Baguettebrötchen
- 1 Croissant
- Lufttrockene Mettwurst⁴
- Camembert, Brie
- Konfitüre, Nuss-Nougatcreme
- Omelette mit Pilzen

SONNTAG UND FEIERTAG

Genießer-Frühstück

- 1 Scheibe Rosinenbrot, 1 dunkles Brötchen
- Kochschinken^{3,4}, Milder Schnittkäse¹, Konfitüre, Frühstücksei
- Joghurtschale mit Fruchtpuree
- 1 Pikkolo (A)

Ganz nach Ihren Wünschen wählen Sie bitte zu Ihrem Frühstück noch Getränke, Butter und ggf. eine Zwischenmahlzeit aus.

...oder stellen Sie Ihr Frühstück aus folgenden
Komponenten individuell zusammen.

TÄGLICH

Brot/Brötchen

Helles Brötchen
Dunkles Brötchen
Weißbrot
Graubrot
Dreikornbrot
Dinkelbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot

sonn-/feiertags:

Helles Rosinenbrot

Streichfett

Butter, 10 g oder 20 g
Diätmargarine, 10 g oder 20 g
Diäthalbfettmargarine 10 g

Brotbelag

Vollkost-Marmelade
Bienenhonig
Nuss-Nougatcreme
Frischwurst^{3,4}
Dauerwurst^{3,4}
Tagesaufschnitt^{3,4}
Milder Schnittkäse¹
Pikanter Schnittkäse¹
Streichkäse³
Vegetarischer Brotaufstrich⁷
Magerquark
Frische Tomate

Besonderheiten

Gekochtes Ei
Cornflakes mit Milch 1,5% Fett
Bircher Müsli

Getränke

Kaffee
Koffeinfreier Kaffee
Schwarzer Tee
Rooibos-Tee
Grüner Tee
Hagebutten-Tee
Pfefferminz-Tee
Kamillen-Tee
Kakao, warm oder kalt
Milch 1,5% Fett, 1 BE, warm oder kalt

Orangensaft
Apfelsaft
Multivitaminensaft
Tomatensaft
Karottensaft
Malzbier
Kaffeemilch
Zucker oder Süßstoff²

Zwischenmahlzeit

Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Obstschale
Apfel⁹, Apfelsine⁹, Banane,
Birne, Melone, Weintrauben,
Saison-Obst
Pflaumensaft
Buttermilch



MITTAGESSEN

Wählen Sie hier aus unseren folgenden Menüs
oder entscheiden Sie sich für ein Gericht der Tageskarte.

MONTAG - FREITAG

**Hähnchenschnitzel
in Mandelkruste mit
Curry-Fruchtsauce (A)**
Blattsalat, Basmatireis

**Gekochter Tafelspitz
mit Meerrettichsauce**
Zartes Wurzelgemüse
Petersilienkartoffeln

**Schweineschnitzel
mit Rahmsauce**
Broccoli mit Mandeln
Kartoffelgratin

**Bunter Salatteller
mit Fetakäse**

**Kalbsgeschnetzeltes
mit Pfifferlingen**
Blumenkohl
Kartoffelrösti

**Gebackenes Forellenfilet
mit Rosinen-Sahnesauce**
Prinzessböhnchen
Kräuterkartoffeln

**Rindergulasch
„Ardenner Art“
mit Preiselbeeren**
Fruchtiger Möhrensalat
Butternudeln

**Panascotti
mit Pesto gefüllt**
Broccoli
Käserahmsauce

**Pochiertes Lachsfilet
in Champagnersauce (A)**
Blattspinat
Butterreis

SAMSTAG

**Gekochter Tafelspitz mit
Meerrettichsauce**
Zartes Wurzelgemüse
Petersilienkartoffeln

**Spätzle-Pilzpfanne
vegetarisch**
mit Sauerrahm-Dip

**Gebackenes Forellenfilet
mit Rosinen-Sahnesauce**
Prinzessböhnchen
Kräuterkartoffeln

SONNTAG UND FEIERTAG

**Rinder-Sauerbraten
mit Rosinensauce**
Broccoli mit Mandeln
Salzkartoffeln

**Wellness-Salat
mit Geflügelstreifen**

**Medaillon vom Schweinefilet
in Sherrysauce (A)**
Bohnen-Karotten-Broccoli-
gemüse, Kartoffelkroketten

Darüber hinaus stehen folgende Suppen und Desserts zur Auswahl:

TÄGLICH

Vorspeisen

Crèmesuppe⁶
Bouillonsuppe⁶
Vorspeisensalat

Dessert

Herrencreme¹ (A)
Sahnequarkspeise mit Obst
Eiscreme
Milchreis mit Erdbeermark
Rote Grütze mit Schmand¹

KAFFEEMAHLZEIT

Getränke

Bohnenkaffee
Koffeinfreier Kaffee
Verschiedene Teesorten
Kaffeemilch
Zucker oder Süßstoff²

Gebäck

Kuchenteilchen
Rührkuchen
Sahneteilchen
Strietzel
Obstkuchen

ZWISCHENDURCH UND FÜR IHRE BESUCHER

Zusätzlich zum Angebot unserer Speisekarte und zu den Wahlleistungsmenüs können Sie zwischen den Mahlzeiten auf frisches Obst und kalte Erfrischungsgetränke zugreifen.

Damit sich auch Ihre Besucher bei uns wohlfühlen, bringen wir Ihnen gerne kalte alkoholfreie Getränke und zur Nachmittagszeit Kaffee, Tee und Gebäck.

Bitte sprechen Sie uns einfach an.

ABENDBROT

Wählen Sie hier aus unseren Arrangements...

MONTAG - SAMSTAG

Westfälisches Abendessen

2 Scheiben Graubrot
1 Scheibe Schwarzbrot
Schinkenplatte^{3,4}
Roastbeefhähnchen
Schweinefiletmedaillon
mit Kirschmayonnaise
Milchreis mit Fruchtmus

Oldenburger Abendessen

1 Scheibe Dreikornbrot
1 Scheibe Vollkornbrot
Oldenburger Wurst- und Käseplatte^{1,3,4}
Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen^{3,6}
Lammbraten mit Dip

Abendessen an der See

1 Scheibe Weißbrot
1 Scheibe Sovitalbrot
Käseplatte¹
Nordische Fischplatte⁶

Fitnessabendessen

1 Scheibe Dinkelbrot
2 Scheiben Roggenknäckebrot
Käseplatte mit
Camembert
Vegetarische Paste⁷
Wellness-Salat mit Fetakäse

Mediterranes Abendessen

3 Scheiben Ciabattakräuterbrot
Italienische Käseplatte¹
Parmaschinken⁴ mit
Melonenstückchen
Pastasalat

Französisches Abendessen

3 Scheiben Schnittchenbrot
Französische
Käseplatte¹
Meeresfrüchteplatte⁶

SONNTAG UND FEIERTAG

Genießer-Abendessen

1 Scheibe Dreikornbrot, 1 Scheibe Dinkelbrot
Schinken-Bratenplatte^{3,4}, Camembertkäse
Börsenhähnchen^{3,4}, Frischobstsalat
Betthupferl

Ganz nach Ihren Wünschen wählen Sie bitte zu Ihrem Abendbrot noch
Getränke, Butter und ggf. eine Spätmahlzeit aus.

...oder stellen Sie Ihr Abendbrot aus folgenden
Komponenten individuell zusammen.

TÄGLICH

Brot

Weißbrot
Graubrot
Dreikornbrot
Dinkelbrot
Vollkornbrot
Knäckebrötchen

Brotbelag

Frischwurst^{3,4}
Dauerwurst^{3,4}
Tagesaufschnitt^{3,4}
Pikanter Schnittkäse¹
Milder Schnittkäse¹
Streichkäse³
Bienenhonig
Vegetarischer Brotaufstrich⁷
Magerquark

Streichfett

Butter, 10 g oder 20 g
Diätmargarine, 10 g oder 20 g
Diäthalf fettmargarine 10 g

Getränke

Schwarzer Tee
Rooibos-Tee
Grüner Tee
Hagebutten-Tee
Pfefferminz-Tee
Kamillen-Tee
Kakao, kalt
Milch 1,5% Fett, 1 BE, kalt
Orangensaft
Apfelsaft
Multivitaminsaft
Malzbier¹
Alkoholfreies Pils
Zucker oder Süßstoff²

Spätmahlzeit

Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Obstschale
Apfel⁹, Apfelsine⁹, Banane
Birne, Melone, Weintrauben
Saison-Obst
Backpflaume⁶
Fruchtkompott
Stück frische Gurke oder Möhre
Tomate
Gewürzgurke
Buttermilch
Backpflaume⁶



Abends bieten wir eine wechselnde Vorspeise an,
die Sie der Tageskarte entnehmen können.

Liebe Patientin, lieber Patient!

Unsere MitarbeiterIn wird vormittags bis ca. 11.00 Uhr
Ihre Speisewünsche für den nächsten Tag erfragen.

Unsere Speisen enthalten zum Teil Farbstoffe (1), Süßstoffe (2), Phosphat (3),
Nitritpökelsalz (4), Antioxidationsmittel (5), Konservierungsstoffe (6),
Geschmacksverstärker (7), Schwefel (8), Wachs (9), bei übermäßigem Verzehr
abführend wirkende Stoffe (10) und Alkohol (A).

Falls Sie hiergegen oder gegen bestimmte Nahrungsmittel allergisch sind,
teilen Sie dies bitte unserer MitarbeiterIn mit. Diese Allergien oder
Abneigungen werden dann automatisch bei der Zusammenstellung
Ihrer Speisen berücksichtigt.

Diäten

Ärztlich verordnete Diäten sollen Ihre Genesung fördern und das
Wohlbefinden steigern. Falls bestimmte Gerichte und Beilagen der
Speisekarte dafür ungeeignet sind, erhalten Sie ganz individuell
auf Ihre Diät abgestimmte Komponenten.

Wünschen Sie eine Ernährungsberatung, so steht Ihnen
unsere Diätassistentin gerne für ein Gespräch zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

