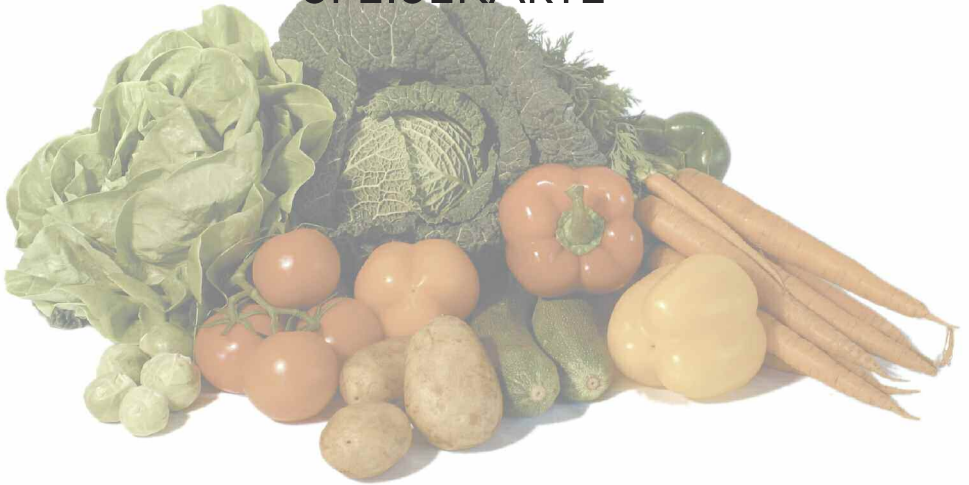


Wahlleistungen

---

# SPEISEKARTE



**ST. JOSEF-STIFT** SENDENHORST



# FRÜHSTÜCK

---

Wählen Sie hier aus unseren Arrangements...

## MONTAG - SAMSTAG

### **Westfälisches Frühstück**

- 1 Schnittbrötchen
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- Westfälischer Knochenschinken<sup>3,4</sup>
- Kochschinken<sup>3,4</sup>
- Kalbsleberwurst<sup>3,4</sup>
- Magerquark mit Konfitüre
- Frühstücksei

### **Oldenburger Frühstück**

- 2 Mehrkornbrötchen
- Oldenburger Goudakäse<sup>1</sup>
- Lachsschinken<sup>3,4</sup>
- Frischwurst<sup>3,4</sup>
- Rührei mit gebratenem
- Frühstücksspeck<sup>3,4</sup>

### **Frühstück an der See**

- 1 Rundstück
- 1 Scheibe Dreikornbrot
- Schinkenplockwurst<sup>3,4</sup>
- Meerrettichcreme<sup>5</sup>
- Räucherlachs<sup>6</sup>
- Rührei mit Krabben

### **Fitnessfrühstück**

- 1 Vollkornbrötchen
- 1 Scheibe Dinkelbrot
- Milder und pikanter Schnittkäse<sup>1</sup>
- Weichkäse, Vegetarische Paste<sup>7</sup>
- Konfitüre, Bienenhonig
- Tomate
- Bircher Müsli

### **Mediterranes Frühstück**

- 1 Ciabatta
- Konfitüre, Bienenhonig
- Geflügelauflauf, Geflügelauflaufschnitt,
- Rindersaftschinken<sup>3,4</sup>
- Tomate-Mozzarella
- Frühstücksei

### **Französisches Frühstück**

- 1 Baguettebrötchen
- 1 Croissant
- Lufttrockene Mettwurst<sup>4</sup>
- Camembert, Brie
- Konfitüre, Nuss-Nougatcreme
- Omelette mit Pilzen

## SONNTAG UND FEIERTAG

### **Genießer-Frühstück**

- 1 Scheibe Rosinenbrot, 1 dunkles Brötchen
- Kochschinken<sup>3,4</sup>, Milder Schnittkäse<sup>1</sup>, Konfitüre, Frühstücksei
- Joghurtschale mit Fruchtputée
- 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  
Knäckebrötchen

### **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<sup>3,4</sup>  
Dauerwurst<sup>3,4</sup>  
Tagesaufschnitt<sup>3,4</sup>  
Milder Schnittkäse<sup>1</sup>  
Pikanter Schnittkäse<sup>1</sup>  
Streichkäse<sup>3</sup>  
Vegetarischer Brotaufstrich<sup>7</sup>  
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 Süßstoff<sup>2</sup>

### **Zwischenmahlzeit**

Fruchtjoghurt  
Naturjoghurt  
Obstschale  
Apfel<sup>9</sup>, Apfelsine<sup>9</sup>, 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**

Crèmesuppe<sup>6</sup>  
Bouillonsuppe<sup>6</sup>  
Vorspeisensalat

### **Dessert**

Herrencreme<sup>1</sup> (A)  
Sahnequarkspeise mit Obst  
Eiscreme  
Milchreis mit Erdbeermark  
Rote Grütze mit Schmand<sup>1</sup>

## KAFFEEMAHLZEIT

---

### **Getränke**

Bohnenkaffee  
Koffeinfreier Kaffee  
Verschiedene Teesorten  
Kaffeemilch  
Zucker oder Süßstoff<sup>2</sup>

### **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<sup>3,4</sup>  
Roastbeefhäppchen  
Schweinefiletmedaillon  
mit Kirschmayonnaise  
Milchreis mit Fruchtmus

### **Oldenburger Abendessen**

1 Scheibe Dreikornbrot  
1 Scheibe Vollkornbrot  
Oldenburger Wurst- und Käseplatte<sup>1,3,4</sup>  
Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen<sup>3,6</sup>  
Lammbraten mit Dip

### **Abendessen an der See**

1 Scheibe Weißbrot  
1 Scheibe Sovitalbrot  
Käseplatte<sup>1</sup>  
Nordische Fischplatte<sup>6</sup>

### **Fitnessabendessen**

1 Scheibe Dinkelbrot  
2 Scheiben Roggenknäckebrot  
Käseplatte mit  
Camembert  
Vegetarische Paste<sup>7</sup>  
Wellness-Salat mit Fetakäse

### **Mediterranes Abendessen**

3 Scheiben Ciabattakräuterbrot  
Italienische Käseplatte<sup>1</sup>  
Parmaschinken<sup>4</sup> mit  
Melonenstückchen  
Pastasalat

### **Französisches Abendessen**

3 Scheiben Schnittchenbrot  
Französische  
Käseplatte<sup>1</sup>  
Meeresfrüchteplatte<sup>6</sup>

## SONNTAG UND FEIERTAG

### **Genießer-Abendessen**

1 Scheibe Dreikornbrot, 1 Scheibe Dinkelbrot  
Schinken-Bratenplatte<sup>3,4</sup>, Camembertkäse  
Börsenhäppchen<sup>3,4</sup>, 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<sup>3,4</sup>  
Dauerwurst<sup>3,4</sup>  
Tagesaufschnitt<sup>3,4</sup>  
Pikanter Schnittkäse<sup>1</sup>  
Milder Schnittkäse<sup>1</sup>  
Streichkäse<sup>3</sup>  
Bienenhonig  
Vegetarischer Brotaufstrich<sup>7</sup>  
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  
Multivitaminensaft  
Malzbier<sup>1</sup>  
Alkoholfreies Pils  
Zucker oder Süßstoff<sup>2</sup>

### **Spätmahlzeit**

Fruchtjoghurt  
Naturjoghurt  
Obstschale  
Apfel<sup>9</sup>, Apfelsine<sup>9</sup>, Banane  
Birne, Melone, Weintrauben  
Saison-Obst  
Backpflaume<sup>6</sup>  
Fruchtkompott  
Stück frische Gurke oder Möhre  
Tomate  
Gewürzgurke  
Buttermilch  
Backpflaume<sup>6</sup>



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!**

