



DRK Schmerz-Zentrum Mainz



Die Speisekarte





Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

wir freuen uns, Ihnen im Rahmen unseres Wahlleistungsangebotes eine vielfältige kulinarische Menüauswahl anzubieten. Das Küchenteam des DRK Schmerz-Zentrum Mainz erhebt den Anspruch, dass Sie sich durch unser vielseitiges Speisenangebot besonders wohlfühlen. Gerne nimmt unsere Serviceassistentin Ihre Wünsche für den jeweils nächsten Tag entgegen. Auf Wunsch wird Ihnen das Frühstück, Mittagessen oder Abendessen auch auf Ihr Zimmer geliefert. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, gute Besserung und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Das Küchenteam des DRK Schmerz-Zentrum Mainz

Die Allergenkennzeichnung finden Sie im Pflegestützpunkt. Gerne können Sie sich auch durch die Hauswirtschaftsleitung beraten lassen.





Frühstück

Wählen Sie bitte aus unserem Frühstücksangebot aus:

Sie haben die Möglichkeit, einzelne Komponenten in der von Ihnen gewünschten Menge zu wählen. Unsere Serviceassistentin nimmt Ihre Bestellungen sehr gerne persönlich entgegen.

Backwaren und

Brotwaren (Mainzer Traditionsbäckerei)

- Helles Weizenbrötchen
- Mohn- oder Sesambrötchen
- Roggenbrötchen
- Weißbrot
- Graubrot
- Dinkelbrot
- Rosinenbrot
- Knäckebrot (Wasa)
- Croissant

Wurst und Käse

- Frischwurstaufschnitt (Albus)
- Bratenaufschnitt (Albus)
- Pastetenaufschnitt (Albus)
- Hausmacher Platte (Albus)
- Gekochter Schinken (Albus)
- Original Schwarzwälder Schinken (Albus)
- Butterkäse (Gut von Holstein)
- Edamer Schnittkäse (Gut von Holstein)
- Gouda (Gut von Holstein)
- Philadelphia Käse (Kraft)
- Tilsiter (Gut von Holstein)
- Pfefferkäse (Gut von Holstein)
- Räucherkäse mit Schinken (Gut von Holstein)
- Blauschimmelkäse (Bavaria Blue)

Zusatzangebot

- Cornflakes mit Cerealien nach Wunsch
- Kräuterquark
- Konfitüren in verschiedenen Fruchtrichtungen:
Aprikose, Erdbeere, Kirsch, Waldfrucht (Schwartau)
- Bienenhonig (Langnese)
- Nutella



Zwischenmahlzeit

- Kleiner Obstkorb nach Wunsch
- Cremiger Biojoghurt mit frischen Früchten der Saison
- Fruchtquark











Mittagessen

Menü 1 **Lammkeulenbraten „Provencal“**   (G L M)
mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
537,1 kcal, 32,8 g E, 28,7 g F, 32,8 g KH, 2,8 BE

Menü 2 **Zarter Sauerbraten**  (C G L)
in fein-abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße
523,6 kcal, 30,8 g E, 22,0 g F, 48,4 g KH, 4,0 BE

Menü 3 **Klassischer Kalbstafelspitz**     (G L O)
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch, dazu Rösti-Ecken
569,4 kcal, 31,2 g E, 31,2 g F, 39,0 g KH, 3,3 BE

Menü 4 **Indisches Curryhuhn**   (G)
mit Grillgemüse und Basmati-Reis
563,2 kcal, 26,4 g E, 26,4 g F, 52,8 g KH, 4,4 BE




Menü 5 **Omelettrolle mit Spinatfüllung**   (C F G L)
auf Rahmgemüse, Salzkartoffeln
420,8 kcal, 17,0 g E, 21,3 g F, 38,3 g KH, 3,2 BE





Vorspeisen




- Tagessuppe
- Kleiner Salatteller





Die Deklaration der Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.






Menü 6 **Pilze à la Creme**    (A1 C G L)
sahniges Pilzragout, Gemüseplatte und Serviettenknödel
368,0 kcal, 8,0 g E, 24,0 g F, 28,0 g KH, 2,3 BE

Menü 7 **Vegetarischer Pastateller**     (A1 C G L M)
geschnittene Gemüseaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
668,0 kcal, 16,0 g E, 28,0 g F, 84,0 g KH, 7,0 BE

Menü 8 **Alaska-Seelachsroulade**    (A1 D G)
mit Tomaten-Mozzarellafüllung, in Sahnesoße mit Zucchini und Auberginen verfeinert, dazu Kartoffelpüree
496,8 kcal, 27,6 g E, 27,6 g F, 32,2 g KH, 2,7 BE

Menü 9 **Medaillons vom Schwein**     (A1 C G L M N)
in Sahnesoße, mit Pilzen garniert, Zucchini-scheiben, Romanbohnen und Paprikawürfel, dazu Spätzle
541,2 kcal, 36,9 g E, 24,6 g F, 41,0 g KH, 3,4 BE

Menü 10 **Feiner Fischteller**    (A1 B C D G L M)
Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit
Kräuterdip und Bandnudeln
490,0 kcal, 38,5 g E, 21,0 g F, 35,0 g KH, 2,9 BE

Nachtisch/Dessert (Dr. Oetker)

- Obstsalat
- Fruchtpudding
- Vanilledessert mit Kirschen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding mit Sahne

Kuchen/Torte

- Frischer Blechkuchen (vom Bäcker)
- Berliner (vom Bäcker)
- Sahnetorte (Pfalzgraf)
- Kaffeekekse (Bahlsen)





Abendessen

Auch das Abendessen können Sie sich individuell zusammenstellen.

Brotauswahl (Mainzer Traditionsbäckerei)

Graubrot, Vollkornbrot, Kürbiskernbrot, Leinsamenbrot, Rosinenbrot, Knäckebrot

Streichfett

Markenbutter oder Becel

Brotaufstriche

Konfitüren und Pflaumenmus (Schwartau), Honig, Nutella, Kräuterquark

Aufschnitt ¹⁾ wie zum Beispiel:

Roher und gekochter Schinken, Bratenaufschnitt, Frischwurstaufschnitt, Geflügelwurst, Salami, Streichwurst

Käsaufschnitt

Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen, Brie, Camembert, Räucherkäse, Kräuterkäse, Im Angebot sind verschiedene Frischkäse und Schmelzkäsesorten.

Getränke

Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Obst- und Gemüsesäfte der Fa. Granini

Diverses

Obst, Fruchtojoghurt, Kompott
Großer Salatteller mit verschiedenen frischen Blattsalaten und Beilagen wie Gebratene Putenbruststreifen, Käse oder Schinkenstreifen
Salatsaucen nach Wahl

Fischauswahl

Lachs, Forellenfilets



1) Produkte analog der Frühstückskarte



Getränke

Warme Getränke

Unser Kaffee wird von der Fa. Jacobs, Douwe-Egberts geliefert.

Wählen Sie aus verschiedenen Kaffeesorten:

- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Cappuccino
- Kaffee
- Kaffee Hag (entkoffeiniert)
- Heißer Kakao mit Sahne (Nesquik)

Tee (Meßmer)

Pfefferminztee, Kamillentee, Füchtete, Fencheltee, Rooibos, Darjeeling

Kalte Getränke

- Granini Apfelsaft
- Granini Orangensaft
- Granini Multivitaminsaft
- Granini Tomatensaft
- Coca-Cola / Fanta





DRK Schmerz-Zentrum Mainz

Auf der Steig 16 · 55131 Mainz

Tel. (0 61 31) 98 80

Fax (0 61 31) 98 87 05

patinfo@drk-schmerz-zentrum.de

www.drk-schmerz-zentrum.de



Deutsches
Rotes
Kreuz



Deklaration: ③ mit Antioxidationsmittel; ⑤ geschwefelt; ⑦ mit Nitritpökelsalz; ☒ enthält Rindfleisch; ☑ enthält Schweinefleisch; ☒ enthält Geflügel; ☒ Vegetarisches Menü; ☒ würzige Knoblauchnote; ☒ enthält Laktose; ☒ enthält Gluten; A1 enthält Weizen; B enthält Krebstiere; C enthält (Hühner-) Ei; ☒/D enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; O enthält Sulfid / Schwefeldioxid

kcal - Kilokalorien, E - Eiweiß, F - Fett, KH - Kohlenhydrate, BE - Broteinheit