

GETRÄNKE



HEISSGETRÄNKE

Schwarztee
Früchtetee
Pfefferminztee
Kamillentee
Grüner Tee
Fencheltee
Kakao
Milch
Kaffee
Entkoffinierter Kaffee



KALTGETRÄNKE

Orangensaft
Apfelsaft
Cola
Fanta
Mineralwasser
Smoothie

ZWISCHENMAHLZEITEN



SNACKS

Brezel Cracker
Cafegebäck Bistro Box
Feines Gebäck 3er Mix
Caramel-Kuchen-Riegel
Kuchen Snack Marmor
Mini Schoko-Kuchen
Mini Marmor-Kuchen
Müsliriegel
Studentenfutter



KUCHEN

2 Sorten zur Auswahl
(Fragen Sie gerne nach.)

In unserer Lounge steht Ihnen den ganzen Tag ein abwechslungsreiches Angebot an heißen und kalten Getränken zur Verfügung.

ERNÄHRUNG UND IHR EINFLUSS IM KRANKENHAUSUMFELD

Wohlbefinden, Gesundheit und Genesung: Die richtige Ernährung ist hierbei von zentraler Bedeutung. Im Städtischen Klinikum Solingen betreuen wir unsere Patientinnen und Patienten intensiv und legen Wert darauf, ihnen nicht nur erstklassige medizinische Versorgung zu bieten, sondern auch ihre Ernährung individuell anzupassen. Daher stellen wir eine umfangreiche, gesunde und ausgewogene Verpflegung bereit.

Unsere Mahlzeiten werden frisch zubereitet, wobei wir saisonale und regionale Produkte verwenden. Ein modernes Produktionssystem gewährleistet die Versorgung mit wichtigen Nährstoffen und Vitaminen, bietet eine große Speisenauswahl und eine bedarfsgerechte Zusammenstellung der Mahlzeiten. Dabei berücksichtigen wir individuelle

Bedürfnisse – sei es durch spezielle Diäten oder bei Unverträglichkeiten. Dies fördert nicht nur die Zufriedenheit, sondern unterstützt auch die Genesung.

Durch die Nutzung lokaler Produkte handeln wir nachhaltig, profitieren von Frische und einem geringeren Einsatz von Zusatz- und Konservierungsstoffen – was sowohl Geschmack als auch Gesundheit zugutekommt. Die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für eine gesunde Ernährung setzen wir konsequent um, und unsere strengen hygienischen Standards sorgen für eine sichere und unbedenkliche Verpflegung.

ERNÄHRUNGSBERATUNG

Auf Ihren Wunsch oder auf Empfehlung Ihres behandelnden Teams beraten Sie unsere Diätassistentinnen und Diätassistenten gerne über die Möglichkeiten und das vielfältige Angebot einer gesunden Ernährung. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an das Stationspersonal.

HINWEISE

Zu Allergenen und Zusatzstoffen scannen Sie bitte den QR-Code.



Oder Sie sprechen unsere Diätassistentinnen an. Diese sind über die Inhaltsstoffe und die Zusammensetzung unserer Speisen bestens informiert und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Herausgeber:

Städtische Klinikum Solingen gGmbH
Gotenstr. 1, 42653 Solingen
Deutschland
kontakt@klinikumsolingen.de
www.klinikumsolingen.de



STÄDTISCHES KLINIKUM
Solingen



KULINARISCHES ANGEBOT

für Wahlleistungspatienten
und Selbstzahler

LIEBE PATIENTIN, LIEBER PATIENT,

Ihr Wohlbefinden, Ihre Gesundheit und Genesung haben bei uns oberste Priorität. Ein wesentlicher Bestandteil davon ist die Ernährung. Deshalb bieten wir Ihnen eine breite Palette an Gerichten an, die sorgfältig zusammengestellt wurden. Wir verwenden bevorzugt Regional- und Marken-Produkte, aus denen Sie sich beim Frühstück und Abendessen entweder selbst bedienen oder eines unserer Arrangements wählen können.



FRÜHSTÜCK

Starten Sie in den Tag mit einem unserer folgenden Arrangements oder stellen Sie Ihr individuelles Frühstück aus unserem umfangreichen Angebot selbst zusammen.

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Butter, Schwarzwälder Schinken, Salami, Gouda, Rührei

KÄSE-FRÜHSTÜCK

Weizenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Butter, Bio-Gouda, Bio-Edamer, Frischkäse, Camembert, Weintrauben

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Weizenbrötchen, Rosinenstuten, Croissant, Butter, Erdbeermarmelade, Nutella, Honig, Naturjoghurt



BACKWAREN

Weizenbrötchen
Mehrkornbrötchen
Roggenbrötchen
Weißbrot
Graubrot
Leinsamenbrot
Vollkornbrot
Knäckebrötchen
Zwieback
Stuten
Rosinenstuten
Laugengebäck
Croissant

STREICHFETT

Butter
Halbfettmargarine

WURSTAUSWAHL

Salami
Fleischwurst
Jagdwurst
Bergische Kottenwurst
Schinkenpastete
Paprikalyoner
Schinkenwurst
Bierschinken
Pistazienmortadella
Pfeffermortadella
gekochter Schinken
Schwarzwälder Schinken
Lachsschinken
Schweinebraten
Leberwurst
Geflügelauflauf

KÄSEAUSSWAHL

Gouda aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft
Edamer aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft
Butterkäse
Tilsiter
Bärlauchkäse
Babybel
Camembert
Milkana Schmelzkäse
Exquisa Frischkäse

EIERSPEISEN

Gekochtes Ei
Rührei

EXTRAS | CEREALIEN

Bircher Müsli
Schoko Müsli
Corn Flakes



AUFSTRICHE

Honig im Glas
Nutella
Erdbeermarmelade im Glas
Himbeermarmelade im Glas
Aprikosenmarmelade im Glas
Pflaumenmus
Rotes Johannisbeergelee
Pfersich-Maracujamarmelade
Vegetarische Pastete: Champignon, Kräuter, Mildfein, Rauchzart



MOLKEREIPRODUKTE

Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Vanillepudding
Schokopudding
Götterspeise
Buttermilch
Speisequark
Fruchtjoghurt
Minus L sortiert

OBST

Birne
Apfel
Banane
Orange
Weintrauben
Mandarinen
Frischer Obstsalat



GEMÜSE

Paprika
Gurken
Tomaten
Möhren



MITTAGSTISCH



SUPPEN, EINTÖPFE

Tomatencremesuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage
Zuckerschoten-Spinatcremesuppe

KLEINER ODER GROSSER SALATTeller

Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, bunter Blattsalat, Schafskäse, Antipasti
Diverse Dressings
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing

VEGETARISCH

Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis
Buchweizen-Gemüse-Pfanne mit Zitronengrassauce

MENÜS

Rinderroulade mit Brokkoli und Spätzle
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree



Hähnchengeschnetzeltes in Joghurt-Tomaten-Curry-Sauce und Gemüserais

FISCH

Gebratener Lachs in Safran-Tomatensauce und weißen Bandnudeln
Dorschfilet in Senfsauce mit Brokkoli und Kartoffeln



PASTA

Spaghetti Bolognese aus Rindfleisch
Grüne und weiße Bandnudeln in fruchtiger Tomatensauce



DESSERT

Fürst Pückler Creme mit Erdbeersauce
Birne Helene Vanillecreme mit Schokolade, oder Sahnejoghurt oder Sahnepudding

KINDERMENÜS

Spirelli Napoli mit fruchtiger Tomatensauce
Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln
Vegetarisches Gemüse Dinosaurier mit Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree
Apfelpfannkuchen mit Apfelmus



ABENDESSEN

Genießen Sie unsere große Vielfalt zum Abendessen. Wählen Sie aus folgenden Speisen:

SUPPEN

Milchsuppe Schokolade
Pikante Suppe wechselnd
Klare Brühe



BACKWAREN

Weißbrot
Graubrot
Leinsamenbrot
Vollkornbrot
Knäckebrötchen
Zwieback
Stuten
Rosinenstuten

STREICHFETT

Butter
Halbfettmargarine



WURSTAUSWAHL

Salami
Fleischwurst
Jagdwurst
Bergische Kottenwurst
Schinkenpastete
Paprikalyoner
Schinkenwurst
Bierschinken
Pistazienmortadella
Pfeffermortadella
Gekochter Schinken
Leberwurst
Schwarzwälder Schinken
Lachsschinken
Schweinebraten
Geflügelauflauf

KÄSEAUSSWAHL

Gouda aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft
Edamer aus nachhaltiger und ökologischer Landwirtschaft
Butterkäse
Tilsiter
Bärlauchkäse
Babybel
Camembert
Milkana Schmelzkäse
Exquisa Frischkäse



AUFSTRICHE

Honig im Glas
Nutella
Vegetarische Pastete: Champignon, Kräuter, Mildfein, Rauchzart
Erdbeermarmelade im Glas
Himbeermarmelade im Glas
Aprikosenmarmelade im Glas
Pflaumenmus
Rotes Johannisbeergelee
Pfersich-Maracuja-marmelade

MOLKEREIPRODUKTE

Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Vanillepudding
Schokopudding
Götterspeise
Buttermilch
Speisequark
Fruchtjoghurt Minus L sortiert



GEMÜSE

Paprika
Gurken
Tomaten
Möhren



OBST

Birne
Apfel
Banane
Orange
Weintrauben
Mandarinen
Frischer Obstsalat



KALTE SPEISEN

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Rohkostsalat
Heringssalat
Antipasti Teller
Räucherfischsteller

