

Speisekarte

*Exklusiv für Patient:innen der Privatkliniken
und Komfortbereiche*



Service & Kompetenz



Liebe Patientin, lieber Patient,

wir freuen uns, Ihnen neben medizinischer Hilfe, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung bieten zu können.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen bieten wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten.

Wir sehen eine Verpflichtung darin, in unserem Mittagsangebot weder Geschmacksverstärker, noch künstliche Farbstoffe oder Aromen, noch Konservierungsstoffe (mit Ausnahme von Nitritpökelsalz) zu verwenden. Unsere Rohwaren werden von unseren Lieferanten nachhaltig bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet. Auch Fleisch verwenden wir nur mit nachgewiesener Herkunft.

Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt: Sie können jeden Tag Ihre Mahlzeiten Ihrem Geschmack und Befinden entsprechend selbst zusammenstellen.

Hat Ihnen der Arzt eine bestimmte Ernährung verordnet, ist diese für Sie bindend. Bei der Auswahl unterstützen Sie unsere geschulten Mitarbeiter:innen im Pflege- oder Servicebereich. Sprechen sie uns gerne an.

Ihre Essensauswahl treffen Sie bitte jeweils für den nächsten Tag bei unseren Pflege- oder Servicemitarbeiter:innen. Wenn Sie am Aufnahmetag keine Gelegenheit zum Bestellen hatten, servieren wir Ihnen auch am Folgetag eine von unseren Köchinnen und Köchen sorgfältig zusammengestellte Mahlzeit

Ist es Ihnen einmal nicht möglich zur Bestellung auf der Station zu sein, empfehlen wir Ihnen, Ihre Auswahl vorab zu notieren und im Zimmer, auf dem Nachttisch, zu hinterlegen. Einen entsprechenden Notizzettel erhalten Sie auf Ihrer Station. Ist auch das nicht möglich, servieren wir Ihnen eines unserer Standardgerichte.

Einen „Guten Appetit“ und gute Besserung wünscht Ihnen

Ihr Team des Helios Catering



Frühstück

Bitte wählen Sie zu Ihrem Frühstücksmenü Brot oder Brötchen und Streichfett aus. Wenn Sie kein Menü gewählt haben, können Sie sich aus den Komponentengruppen Backwaren, Brotaufstrich, Wurstausswahl, Käseauswahl und Extras gerne selbst ein Frühstück zusammenstellen.

Unsere Frühstücksarrangements:

Lust auf...

... Süßes

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- 2 verschiedene Konfitüren
- Honig
- Nutella
- Quark natur
- Fruchtjoghurt

... Käse

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Schnittkäse (Emmentaler, Gouda und Kräuterkäse)
- Kräuterfrischkäse
- Babybel
- Konfitüre
- Weintrauben

... Fitnessfrühstück

- Brötchen zur Wahl
- Haferfitnessbrot/Vollkornbrot
- Butter oder Margarine
- Putenbrust
- Gouda mittelalt
- Kräuterquark
- Kirschtomaten
- Weintrauben

... Schlemmerfrühstück

- Brot/Brötchen zur Wahl
- Butter oder Margarine
- Honig
- Emmentaler
- Frischkäse
- Gekochter Schinken
- Salami
- Bircher Müsli
- Orangensaft

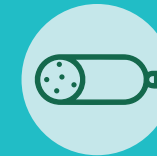


Unsere Komponentenauswahl für Sie:



Backwaren

- Weizenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Kürbiskernbrötchen
- Laugengebäck
- Croissant
- Vollkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot
- Zwieback
- Knäckebrötchen



Wurstausswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Salami, fein
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Leberwurst
- Teewurst



Extras

- Joghurt (Natur Bio, Frucht)
- Quark (Natur, Frucht, Kräuter)
- Buttermilch
- Ei, hart gekocht, gekühlt
- Cornflakes
- Vollkornmüsli mit Schokolade
- Vollkornmüsli mit Früchten
- Bircher Müsli
- Ein Stück frisches Obst
- Kirschtomaten



Brotaufstrich

- Butter
- Margarine
- Erdbeerkonfitüre
- Kirschkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Himbeerkonfitüre
- Pflaumenmus
- Honig
- Nutella
- Veganer Brotaufstrich (Champignon, Kräuter, rauchzart, mildfein)



Käseauswahl

- Butterkäse
- Gouda mittelalt
- Kräuterkäse
- Emmentaler
- Frischkäse
- Kräuterfrischkäse
- Babybel
- Camembert



Getränke

- Ronnefeldt Teeauswahl
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten (Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee)
- Kakao (heiß und kalt)
- Milch (heiß und kalt)
- Mineralwasser (Still, Medium)
- Säfte (Apfel, Orange)

Mittagessen

Desserts

- Schokoladenmousse
- Erdbeer-Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Frischer Obstsalat

Kaffee & Kuchen – der Genuss zwischendurch
Es gibt eine täglich wechselnde Kuchenauswahl.
Bitte fragen Sie unsere Serviceassistent:innen.

Unsere Menüauswahl für Sie:

Vorspeisen

Salate

- Tomate-Mozzarella
- Gemischter Salat

Suppe

- Grießklößchensuppe
- Gemüsesuppe




Hauptgänge

Menü 1

Leichte Vollkost

Bunte Salatschale 

wahlweise mit:

- Hähnchenbruststreifen 
- Thunfisch 
- Käse 

Menü 2

Leichte Vollkost

Tortilla mit fruchtigem Tomatenragout
und cremiger Maispolenta

Menü 3

Vollkost

Pasta Trilogie aus Tortellini, Penne und
Orecchiette mit verschiedenen Soßen

Menü 4

Vollkost

Feine Falafelbällchen
auf würzigem Thai-Gemüse-Curry

Menü 5

Vollkost

2 Mini Spinat Soufflé
mit mediterranem Grillgemüse,
mit Pinienkernen und
einem Kräuterdip garniert

Menü 6

Leichte Vollkost

Wildlachsfilet in Gemüsesoße
mit Broccoli, Karotten, Cherrytomaten
und Kartoffeln

Menü 7

Leichte Vollkost

Gebratene Poulardenbrust
mit einer Spinatfüllung
auf Safransoße mit Gemüserais

Menü 8

Vollkost

Gebratenes Schweinemedallion
mit Pilzen in Rahmsauce
mit Zucchinischnitten, Romanbohnen,
Paprikawürfel und Eierknöpfe

Menü 9

Vollkost

Geschmorte Rinderrouladen
mit Speck - Zwiebelfüllung
dazu Rotkohl und Kartoffeln

 vegetarisch

 vegan

 ohne Schweinefleischbestandteile

 Fisch



Abendessen

Bitte wählen Sie zu Ihrem Abendmenü Brot oder Brötchen und Streichfett aus.
Wenn Sie kein Menü gewählt haben, können Sie sich aus den Komponentengruppen Backwaren, Brotaufstrich, Wurstausswahl, Käseauswahl und Extras gerne selbst ein Abendessen zusammenstellen. Sie haben die Möglichkeit, über dieses Angebot hinaus, Frühstückskomponenten hinzuzuwählen. Wenn Sie dies wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Abendmenüs:

Tomaten mit Mozzarella

- Kleine Portion
Tomate-Mozzarella

Salatplatte

- wahlweise mit:
- Hähnchenbruststreifen
 - Thunfisch
 - Käse

Minifrikadellen mit Senf (kalt)

- Kartoffelsalat

Käseplatte

- Schnittkäse
(Gouda, Emmentaler
und Kräuterkäse)
- Weichkäse
- Babybel
- Frischkäse
- Weintrauben

Fischplatte

- Geräuchertes Forellenfilet
- Lachs-Spinat-Terrine
- Räucherfisch
- Sahnemeerrettich

Herzhaftes Abendessen

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Salami
- Tomate
- Gewürzgurke

Unsere Komponentenauswahl für Sie:



Backwaren

- Vollkornbrot
- Weißbrot
- Mischbrot
- Fitnessbrot
- Zwieback
- Knäckebrot



Käseauswahl

- Butterkäse
- Gouda, mittelalt
- Kräuterkäse
- Emmentaler
- Frischkäse
- Kräuterfrischkäse
- Babybel
- Camembert



Extras

- Gewürzgurke
- Tomate
- Ei, hart gekocht, gekühlt



Brotaufstrich

- Butter
- Margarine
- Veganer Brotaufstrich
(Champignons, Kräuter,
rauchart, mildfein)



Wurstausswahl

- Geflügelwurst
- Putenbrust
- Salami, fein
- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Serrano Schinken
- Leberwurst
- Teewurst



Getränke

- Ronnefeldt Teeauswahl
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten
(Latte Macchiato, Cappuccino,
Espresso, Milchkaffee)
- Kakao (heiß und kalt)
- Milch (heiß und kalt)
- Mineralwasser (Still, Medium)
- Säfte (Apfel, Orange)



Besonderer Komfort & individueller Service

Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Menükarte eine besondere Speiseauswahl in unseren Helios Privatkliniken und Komfortbereichen zur Verfügung zu stellen.

Die Wahl Ihrer Menüs sowie unsere kulinarischen Extras, die Sie in der Lounge vorfinden oder auch auf Ihr Zimmer erhalten können, sind in Ihrem Zimmerpreis inklusive.

Sprechen Sie uns gerne an – unsere Wahlleistungsmanager:innen sind für Sie da und beantworten Ihre Fragen!

Deklaration unserer Lebensmittel

Frühstück-/ Abendessenkomponenten:

Brot, Brötchen	„enthält 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 22“
Rohwurst	„enthält 2, 3“
Brühwurst	„enthält 2, 3, 8“
Käseauswahl	„enthält 17“
Frischkäse	„enthält 17, 18, 20“
Weichkäse	„enthält 17“
Streichwurst	„enthält 2, 3“
Cornflakes	„enthält 11, 11c“
Vollkornmüsli mit Schokolade	„enthält 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 17, 18“
Vollkornmüsli mit Früchten	„enthält 2, 5, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 16, 17, 18, 23“
Bircher Müsli	„enthält 11, 11a, 11d, 19, 19a, 17, 18“
süßes Frühstück	„enthält 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 16, 17, 18, 19, 19b, 22“
Käsefrühstück	„enthält 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 17, 18, 20, 22“
Fitnessfrühstück	„enthält 2, 3, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 17, 18, 22“
Schlemmerfrühstück	„enthält 2, 3, 8, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 11e, 17, 18, 22“

Mittagsmenüs:

Grießklößchensuppe	„enthält 11, 11a, 13“
Gemüsesuppe	„enthält 11, 11a, 13, 20“
Salat	„enthält 1, 3, 5, 13, 17, 18, 20, 21“
Mozzarella	„enthält 1, 3, 5, 17, 18, 23“
Menü 1	„enthält deklarationsfrei“
Menü 2	„enthält 13, 17, 18, 20“
Menü 3	„enthält 11, 11a, 13, 17, 18, 19, 19a“
Menü 4	„enthält 11, 11a“
Menü 5	„enthält 1, 11, 11a, 13, 17, 18, 21“
Menü 6	„enthält 14, 17, 18, 20“
Menü 7	„enthält 7, 18, 19, 19a“
Menü 8	„enthält 2, 3, 11, 11a, 11d, 13, 17, 18, 20“
Menü 9	„enthält 2, 3, 21“

Abendessenmenüs:

Dressing	„enthält 1, 3, 5, 13, 17, 18, 20, 21“
Frikadellen	„enthält 1, 2, 11, 11a, 13, 17, 18, 21“
Käseplatte	„enthält 17, 18“
Fischplatte	„enthält 14, 17, 18, 23“
Herzhaftes Abendessen	„enthält 2, 3, 8“

Dessert des Tages:

Schokoladenmousse	„enthält 13, 16, 17, 18“
Erdbeer-Tiramisu	„enthält 11, 11a, 13, 17, 18“
Rote Grütze mit Vanillesoße	„enthält 17, 18“

Zu den enthaltenen Nährwerten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter:innen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Legende:

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel

Allergene:

- 11 Gluten
 - a) Weizen; b) Roggen; c) Gerste;
 - d) Hafer; e) Dinkel; f) Kamut oder
 - g) Hybridstämme
- 12 Krebstiere
- 13 Eier
- 14 Fisch
- 15 Erdnüsse
- 16 Sojabohnen
- 17 Milch
- 18 Laktose
- 19 Schalenfrüchte
 - a) Mandeln; b) Haselnüsse;
 - c) Walnüsse; d) Cashewnüsse;
 - e) Pecannüsse; f) Paranuss;
 - g) Pistazien; h) Macadamia
 - oder i) Queensland Nüsse
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesamsamen
- 23 Schwefeldioxid und Sulfit
<10mg/Kg (SO₂)
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere

Helios Kliniken GmbH

Friedrichstraße 136
10117 Berlin

konzept.speisenversorgung@helios-gesundheit.de
www.helios-gesundheit.de

Impressum

Herausgeber:
Helios Kliniken GmbH, Friedrichstraße 136, 10117 Berlin

Fotos:
stock.adobe: Sea Wave, phonlamaipphoto, abasler, auremar,
New Africa, OlesyaSH, Lubo Ivanko, cegli, kiv_ph

Druckerei:
Rindt GmbH & Co. KG, Daimler-Benz-Straße 30, 36039 Fulda

Stand 2022