



Cellitinnen-Severinsklösterchen

**Krankenhaus der Augustinerinnen
und St. Antonius**



Speisenkarte

für unsere Wahlleistungspatienten

Liebe Patientin, lieber Patient,

Ihre Serviceassistenten kommen jeden Tag in der Zeit zwischen 8:00 und 11:00 Uhr zu Ihnen, um mit Ihnen Ihre Speisenwünsche für den nächsten Tag zu besprechen.

Sollten Sie in dieser Zeit einmal nicht im Zimmer sein, hinterlassen Sie gerne eine kurze Nachricht mit Ihrem Speisenwunsch für den nächsten Tag auf dem Nachtschrank.

Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, zu einem späteren Zeitpunkt kleine Änderungen vornehmen zu lassen.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, teilen Sie uns diese bitte bei der Speisenbestellung mit. Gerne steht Ihnen auch unsere Diätassistentin für eine ausführliche Beratung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Serviceteam



Getränkekarte

Heißgetränke

- ☐ Kaffee
- ☐ Kaffee Hag
- ☐ Milch, heiß
- ☐ Kakao, heiß

Kaffee-Spezialitäten

- ☐ Café Crème
- ☐ Milchkaffee
- ☐ Espresso
- ☐ Espresso Doppio
- ☐ Latte Macchiato
- ☐ Cappuccino

TEEKANNE Bio Ernte

- ☐ English Breakfast
- ☐ Earl Grey
- ☐ Hochland Grüntee
- ☐ Bergkräuter
- ☐ Kamille
- ☐ Fenchel
- ☐ Pfefferminz
- ☐ Waldbeere
- ☐ Früchte Genuss

Kaltgetränke

- ☐ Bionade (Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte, Litschi)
- ☐ Apfelsaft
- ☐ Orangensaft
- ☐ Alpro Soja Drink
- ☐ Vitamalz Malzbier
- ☐ Clausthaler alkoholfreies Pilsener

Frühstücksarrangement zur Wahl:

Rheinisches Frühstück

- 1 Spitzbrötchen
- 1 Scheibe Rheinisches Schwarzbrot
- 1 Gemischter Wurst- und Käseteller mit Premium-Hinterkochschinken, feiner Delikatess-Leberwurst und Ammerländer Weidekäse (Gouda)
- 1 Portion Premium-Magerquark
- 1 Portion Schwartau Konfitüre (Aprikose, Kirsch, Erdbeer)
- 2 Portionen Joghurtbutter à 10 g

Französisches Frühstück

- 1 Butter Croissant
- 1 Scheibe helles Weizenbrot
- 1 Portion Schwartau Konfitüre (Aprikose, Kirsch, Erdbeer)
- 1 Portion Honig (FairTrade)
- 2 Portionen Joghurtbutter à 10 g

Fitness Frühstück

- 1 Vollkornbrötchen
- 1 Schale Müsli mit Premium-Naturjoghurt
- 1 Portion Honig (FairTrade)
- 1 Scheibe Ammerländer Weidekäse (Gouda)
- 1 Portion Premium-Magerquark
- 1 Portion Halbfettmargarine à 10 g
- 1 Tomate

Oder stellen Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammen:

Vom Bäcker aus der Region

- ☐ Spitzbrötchen
- ☐ Mehrkornbrötchen
- ☐ Roggenbrötchen
- ☐ Vollkornbrötchen
- ☐ Kürbiskernbrötchen
- ☐ Graubrot
- ☐ Mehrkornbrot
- ☐ Rheinisches Schwarzbrot

- ☐ Helles Weizenbrot
- ☐ „Uriges“ (Dunkles Graubrot)
- ☐ Softschwarzbrot mit Nüssen
- ☐ Gourmetbrot mit Walnüssen und verschiedenen Körnern
- ☐ Ciabatta
- ☐ Premium-Zwieback
- ☐ Wasa-Knäckebrot
- ☐ Butter-Croissant

Süßer Belag

- ☐ Schwartau Konfitüre (Aprikose, Kirsch, Erdbeer)
- ☐ Nutella
- ☐ Honig flüssig (FairTrade)

Aufschnitt

- ☐ Rheinische Premium Schinkenwurst
- ☐ Premium-Geflügelbierschinken
- ☐ Truthahn-Salami
- ☐ Feine Delikatess Leberwurst, in Scheiben geschnitten
- ☐ Premium-Hinterkochen
- ☐ Spanischer Serrano Schinken
- ☐ Original Schwarzwälder Schinken Premium



Käse und Aufstrich

- ☐ Joghurtbutter, 10 g
- ☐ Halbfettmargarine, 10 g
- ☐ Premium-Frischkäse natur
- ☐ Premium-Kräuterfrischkäse
- ☐ Ammerländer Weidekäse (Gouda)
- ☐ Ammerländer Weidekäse (Edamer)
- ☐ Ammerländer Weidekäse (Emmentaler)
- ☐ Premium-Camembert
- ☐ Premium-Brotaufstrich Tomate-Basilikum

Eier

- ☐ Gekochtes Frühstücksei
- ☐ Rührei
- ☐ Rührei mit Speck

Müsli

- ☐ Premium-Müsli
- ☐ Premium-Frischkornbrei

Rohkost

- ☐ Tomate
- ☐ Gurke

Sonstiges

- ☐ Zucker
- ☐ Süßstoff
- ☐ Kaffee Milch

Zwischenmahlzeit

- ☐ Frisches Obst der Saison
- ☐ Obstkompott
- ☐ Premium-Buttermilch
- ☐ Premium-Naturjoghurt
- ☐ Premium-Fruchtjoghurt
- ☐ Premium-Magerquark

Unsere Mittagsmenüs in den geraden Kalenderwochen:

Montag	
Spezialitäten	Marinierte Hähnchenbrust mit Kartoffelwedges und fruchtiger Tomatensoße
Mediterran	Tagliatelle mit Gorgonzola und Spinat, dazu frischer Blattsalat
Fit & Frisch	Großer gemischter Salat (Tomate, Gurke, Paprika auf Lollo Rosso) mit mediterraner Putenbrust
Vegetarisch	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit frischem Blattsalat
Dienstag	
Spezialitäten	Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Röstiecken
Mediterran	Mediterrane Gemüsepfanne mit Auberginen, Tomaten und Zucchini, dazu Penne
Fit & Frisch	Salatvariation mit geräuchertem Lachs, dazu Mehrkornbrot
Vegetarisch	Djuvecreis mit Falafelbällchen und Tzatziki
Mittwoch	
Spezialitäten	Rinderhacksteak an Tomate-Zucchini-Soße mit kleinen Rosmarinkartoffeln
Mediterran	Gebratenes Lachsfilet mit Bandnudeln und Tomatenpesto, dazu ein kleiner gemischter Salat
Fit & Frisch	Tortellinisalat mit tomatisierter Balsamico Marinade, dazu Ciabatta Brot
Vegetarisch	Marillenknödel mit Vanillesoße und Mohnzucker

Donnerstag	
Spezialitäten	Zwei kleine Lammhacksteaks an Minzsoße, dazu Tomatengemüse und Langkornreis
Mediterran	Penne all' arrabiata mit scharfer Tomatensoße, Kapern, Oliven und Zwiebeln, dazu gemischter Beilagensalat
Fit & Frisch	Mediterraner Linsensalat mit Tomate, Aubergine, Zucchini und Kartoffelwürfeln an Balsamico Dressing, dazu Mehrkornbrot
Vegetarisch	Thai Nudelpfanne mit gemischtem Salat
Freitag	
Spezialitäten	Gebratenes Rotbarschfilet mit Sauce Bernaise und Salzkartoffeln
Mediterran	Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Parmesanspänen
Fit & Frisch	Asiatischer Gemüsesalat (Möhren, Paprika, Zwiebeln, Sprossen und Asianudeln) an Curry Ananas Dressing, dazu Stangenbrot
Vegetarisch	Gemüseköttbullar mit Kartoffeln und Sauce Bernaise
Samstag	
Spezialitäten	Kalbsgulasch in Estragonsahne, dazu Bandnudeln
Mediterran	Gebackene Hähnchenbrust mediterran mit Tomatengemüse und Langkornreis
Fit & Frisch	Reissalat (Reis, Curry, Ananas, Zwiebeln und Sprossen), dazu vegetarische Frühlingsrollen
Vegetarisch	Vegane Frühlingsrolle mit Reis und Tomatengemüse

Sonntag

Spezialitäten

Brasilianisches Rumpsteak (160 g)
mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln
und ein kleiner gemischter Salat

Mediterran

Tagliatelle mit Lachs und grünem Spargel
in Orangenrahmsoße,
dazu ein kleiner gemischter Salat

Fit & Frisch

Griechischer Bauernsalat
mit Feta und Oliven, dazu Stangenbrot

Vegetarisch

Gemüsestrudel mit Rosmarinkartoffeln und
Kräuterquark

Vorspeise und Dessert

Täglich zur Wahl:

Vorspeise

- ☐ Antipasti mit Ciabatta/Tunfisch-Mais-Salat
- ☐ Gemüsebouillon/Hühnerbouillon
- ☐ Vorspeisen-Salat
- ☐ Tomate-Mozzarella
- ☐ Tomatencremesuppe/Kürbiscremesuppe

Dessert

- ☐ Sahnequarkspeise mit Obst
- ☐ Grießpudding mit Erdbeersauce/Pflaumensauce
- ☐ Vanillecreme mit Krokant
- ☐ Schokoladenpudding mit Mandelblättchen
- ☐ Premium-Natur- oder Fruchtjoghurt



Unsere Mittagsmenüs in den ungeraden Kalenderwochen:

Montag	
Spezialitäten	Schweinefilet (160 g) in Champignonrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Romanescoröschen
Mediterran	Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit Tomatenpesto und Blattsalat
Fit & Frisch	Mediterraner Nudelsalat mit Vinaigrette, dazu gebackene Hähnchenbruststreifen und Pesto, Stangenbrot
Vegetarisch	Marillenknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker
Dienstag	
Spezialitäten	Lammgulasch mit Couscoustörtchen und gemischter Blattsalat
Mediterran	Rinderhacksteak an Tomaten-Auberginen-Kartoffelgemüse, dazu Rucolasalat
Fit & Frisch	Bunte Salatvariation mit gebratenen Garnelen, dazu Mehrkornbrot
Vegetarisch	Gemüse-Reis-Bällchen an Kartoffel-Tomaten-Gemüse mit Rucolasalat
Mittwoch	
Spezialitäten	Pochiertes Heilbuttfilet mit Weißweinsoße, Butterreis und Spinat
Mediterran	Gebratene Schweinefiletstreifen an mediterranem Gemüse, dazu Gnocchi und Gurkensalat
Fit & Frisch	Bunter Bohnensalat auf Lollo Rosso an Vinaigrette, dazu Ciabatta Brot
Vegetarisch	Spätzle-Pilz-Pfanne mit gemischtem Salat

Donnerstag

Spezialitäten

Kalbsgeschnetzeltes Stroganoff
(mit Champignons, Zwiebeln, Rote Bete),
dazu Kartoffelrösti und Tomatensalat

Mediterran

Lasagne Ricotta-Blattspinat mit
mediterraner Tomatensoße,
dazu gemischter Blattsalat

Fit & Frisch

Großer gemischter Salat (Möhren, Gurken,
Tomaten, Paprika, Kartoffelwürfel, Lollo Bionda)
mit Essig-Öl-Dressing und Brotcroûtons

Vegetarisch

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Tomatensauce
und gemischter Salat

Freitag

Spezialitäten

Gebratene Garnelen mit Pesto Rosso
auf Bandnudelnest, dazu bunter Salat

Mediterran

Gebackene Hähnchenbrust mit Wildreis
und weißen Bohnen in Tomatensoße

Fit & Frisch

Belugalinsensalat mit Auberginen, Tomaten und
Zucchini an Balsamico Vinaigrette,
Mehrkornbrötchen

Vegetarisch

Gemüsefrikadelle, Wildreis und Bohnen in
Tomatensoße

Samstag

Spezialitäten

Hähnchenspieß auf Langkornreis mit fruchtiger
Curry-Soße, dazu Gurkensalat

Mediterran

Kartoffelpfanne mit Tomaten-Paprika-Gemüse
und Fetakäse

Fit & Frisch

Gemischter Salat (Gurke, Tomate, Paprika,
Lollo Rosso), dazu geräucherter Lachs und
Kräuterdip

Vegetarisch

Frühlingsrolle mit Langkornreis und Currysoße,
gemischter Salat

Sonntag	
Spezialitäten	Brasilianisches Rumpsteak (160 g) mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelgnocchi in Pesto, dazu Gurken-Dill-Salat
Mediterran	Pochiertes Lachsfilet an Zitronensoße, dazu Pestobandnudeln und Gurkensalat
Fit & Frisch	Mediterraner Tortellinisalat an Kräuterdressing, dazu Ciabattabrot
Vegetarisch	Tagliatelle mit grünem Pesto und Salat

Vorspeise und Dessert

Täglich zur Wahl:

Vorspeise

- ☐ Antipasti mit Ciabatta/Tunfisch-Mais-Salat
- ☐ Gemüsebouillon/Hühnerbouillon
- ☐ Vorspeisen-Salat
- ☐ Tomate-Mozzarella
- ☐ Tomatencremesuppe/Kürbiscremesuppe

Dessert

- ☐ Sahnequarkspeise mit Obst
- ☐ Grießpudding mit Erdbeersoße/Pflaumensoße
- ☐ Vanillecreme mit Krokant
- ☐ Schokoladenpudding mit Mandelblättchen
- ☐ Premium Natur- oder Fruchtjoghurt

Ihr Mittagessen



Unsere Abendarrangements zur Wahl:

Rheinisch

- 2 Scheiben „Uriges“ dunkles Graubrot
- 1 Scheibe Rheinisches Schwarzbrot
- 1 gemischter Wurst- und Käseteller mit Original Premium-Schwarzwälder Schinken und pikantem Ammerländer Weidekäse (Gouda)
- 1 Portion Gewürzgurken
- 2 Portionen Joghurtbutter à 10 g

Mediterran

- 3 Scheiben Ciabatta
- 1 kleiner gemischter Premium-Käseteller: Ammerländer Weidekäse (Emmentaler, Edamer, Gouda), Premium-Camenbert
- 1 Portion Spanischer Serrano Schinken mit Melone
- 2 Portionen Halbfettmargarine à 10 g
- 1 Tomate

Fitness

- 1 Scheibe Gourmetbrot mit Walnüssen und verschiedenen Körnern
- 1 Scheibe Rheinisches Schwarzbrot
- 1 Scheibe Wasa Knäckebrötchen
- 1 Portion Premium-Putenbrustaufschnitt
- 1 Portion Premium-Frischkäse natur
- 2 Portionen Halbfettmargarine à 10 g
- 1 Schälchen Rohkost (Tomate und Gurke)

Und dazu täglich zur Wahl:

- ☐ Möhrensalat mit Orangendressing
- ☐ Tomatensalat
- ☐ Kleiner gemischter Salat
- ☐ Gurkensalat

Oder stellen Sie sich hier Ihr Abendessen selbst zusammen:

Vom Bäcker aus der Region

- ☐ Spitzbrötchen
- ☐ Mehrkornbrötchen
- ☐ Roggenbrötchen
- ☐ Vollkornbrötchen
- ☐ Kürbiskernbrötchen
- ☐ Graubrot
- ☐ Mehrkornbrot
- ☐ Rheinisches Schwarzbrot
- ☐ helles Weizenbrot
- ☐ „Uriges“ (Dunkles Graubrot)
- ☐ Softschwarzbrot mit Nüssen
- ☐ Gourmetbrot mit Walnüssen und verschiedenen Körnern
- ☐ Ciabatta
- ☐ Premium-Zwieback
- ☐ Wasa-Knäckebrot



Aufschnitt

- ☐ Rheinische Premium-Schinkenwurst
- ☐ Premium-Geflügelbierschinken
- ☐ Truthahnsalami
- ☐ Feine Delikatess-Leberwurst, in Scheiben geschnitten
- ☐ Premium-Hinterkochschinken
- ☐ Spanischer Serrano Schinken
- ☐ Original Premium-Schwarzwälder Schinken
- ☐ Premium-Putenbrust

Käse und Aufstrich

- ☐ Joghurtbutter, 10 g
- ☐ Halbfettmargarine, 10 g
- ☐ Premium-Frischkäse natur
- ☐ Premium-Kräuterfrischkäse
- ☐ Ammerländer Weidekäse (Gouda)
- ☐ Ammerländer Weidekäse (Edamer)
- ☐ Ammerländer Weidekäse (Emmentaler)
- ☐ Premium-Camembert
- ☐ Premium-Brottaufstrich Tomate-Basilikum

Süßer Belag

- ☐ Schwartzau Konfitüre (Aprikose, Kirsch, Erdbeer)
- ☐ Nutella
- ☐ Honig flüssig (FairTrade)

Müsli

- ☐ Premium-Müsli
- ☐ Premium-Frischkornbrei

Rohkost

- ☐ Tomate
- ☐ Gurke

Extras

- ☐ Kleiner gemischter Salat
- ☐ Portion Gewürzgurken
- ☐ Frikadelle
- ☐ Kartoffelsalat
- ☐ Tomate-Mozarella
- ☐ Tunfisch-Mais-Salat
- ☐ Melone

Sonstiges

- ☐ Zucker
- ☐ Süßstoff
- ☐ Kaffeemilch

Zwischenmahlzeit

- ☐ Frisches Obst der Saison
- ☐ Obstkompott
- ☐ Premium-Buttermilch
- ☐ Premium-Naturjoghurt
- ☐ Premium-Fruchtjoghurt



In der Regel stehen Ihnen in unserer Lounge folgende Speisen und Snacks zur Verfügung:

Kuchen

Tägliche Auswahl aus einem trockenem Kuchen, einem Obstkuchen und einer Torte

Obst und Joghurt

Frisches Obst der Saison

Premium-Naturjoghurt

Premium-Fruchtjoghurt

Süße und salzige Snacks

Premium-Schokoriegel

Bounty, KitKat, Duplo, Milka Nussini

Toblerone

Haribo Goldbären

Premium-Nüsse

Nic Nacs

Pringles Chips

Premium-Salzstangen

BiFi

Die Getränkeauswahl entnehmen Sie bitte der Getränkearte auf Seite 2.





Cellitinnen-Severinsklösterchen
Krankenhaus der Augustinerinnen und St. Antonius
Betriebsstelle Severinsklösterchen

Jakobstraße 27–31
50678 Köln

www.severinskloesterchen.de



Ihre Ansprechpartner:

Ruth Winkelhoch
Service-Managerin
0221 3308-7100

Mario Rösgen
Küchenleiter
0221 3308-1200

Maike Lacker
Diätassistentin
0221 3308-5391

