

HGZ Herz- und Gefäßzentrum Bad Bevensen Römstedter Straße 25 29549 Bad Bevensen Telefon 05821 82-0 Telefax 05821 82-1666

www.hgz-bb.de



# Herzlich willkommen im HGZ

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient, im HGZ können Sie sich Ihren Speiseplan individuell zusammenstellen. Eine Mitarbeiterin des Service wird Sie täglich nach Ihrer Wahl fragen. Wir kochen jeden Tag frisch für Sie und bevorzugen beim Einkauf regionale Anbieter – dies zeichnet unsere Klinik aus. Wir bieten zu jedem Mittagessen allen Patienten vier Hauptspeisen an. Wenn Ihnen ein Gericht aus dieser vorliegenden Karte mehr zusagt, bestellen wir es Ihnen gern.

Benötigen Sie eine krankheitsspezifische Kost? Haben Sie Fragen zu Nährwerten oder Inhaltsstoffen einzelner Lebensmittel? Diese können Sie mit einer Diätassistentin persönlich besprechen. Sollten weitere Wünsche offen sein, erreichen Sie uns über das Servicetelefon. Die Durchwahl lautet: -6428.





#### Kaffeespezialitäten aus biologischem Anbau

Kaffee Cappuccino Milchkaffee Espresso

#### heiße Milch Latte macchiato entkoffeinierter Kaffee

#### Teespezialitäten aus biologischem Anbau

Darjeeling / Earl Grey Kräutertee Früchtetee Gewürztee Grüner Tee Roibuschtee

# Heiße Milch und Schokolade

heiße Milch mit Honig heiße Schokolade

#### Kalte Getränke

fettarme Milch lactosefreie Milch Vollmilch Buttermilch Sojamilch Kakao

Unsere Molkereiprodukte, Eier und unser Fleisch stammen aus regionaler, ökologischer Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung – ohne Einsatz von Antibiotika und ohne chemische Zusätze.





#### Warme Gerichte

Rührei gekochtes Ei Milchsuppe

# Brötchen

weiße Brötchen Roggenbrötchen Vollkornbrötchen Mehrkorncorny Weltmeisterbrötchen Milchbrötchen Croissant

#### Brot

Landbrot Weißbrot Vollkornbrot Knäckebrot Zwieback

# Brot im täglichen Wechsel

verschiedene Sorten Vollkornbrot

### Brotaufstriche

Butter Margarine

# Herzhafter Belag

milder und pikanter Käse Wurst/Aufschnitt Streichwurst vegetarischer Aufstrich verschiedene vegane Aufstriche

# Süßer Belag

verschiedene Konfitüren Pflaumenmus Rübensirup Honig Nuss-Nougat-Creme

### Weitere Angebote

Müsli mit Milch Fruchtjoghurt Naturjoghurt Naturquark körniger Frischkäse Kompott Obstsalat Salatgurke Tomate

.

Unsere Molkereiprodukte, Eier und unser Fleisch stammen aus regionaler, ökologischer Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung – ohne Einsatz von Antibiotika und ohne chemische Zusätze.



### Vorspeise

Salatteller

Suppe: Bitte wählen Sie zwischen Tomaten-, Kürbis-, Spargel- oder Geflügelcremesuppe. Außerdem bieten wir eine klassische Brühe und eine Tagessuppe an.

# Hauptgang

Wir bereiten jeden Tag regulär vier alternative Hauptgerichte zu. Wenn Sie lieber ein Gericht aus dieser, der zusätzlichen Karte, wählen möchten, bestellen wir es Ihnen gerne. Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl mit.

#### Dessert

Tagesdessert Obst Kompott Joghurt

Unsere Molkereiprodukte, Eier und unser Fleisch stammen aus regionaler, ökologischer Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung – ohne Einsatz von Antibiotika und ohne chemische Zusätze.





#### Fleisch

- **01**. Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und einem gemischten Salat
- 02. Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons à la crème, dazu Erbsen, Mais, Karotten und Kartoffelspalten +
- 03. Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf
- 04. Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
- 05. Rinderbraten mit Leipziger Allerlei und Kartoffelklößen \* +
- 06. Lammbraten mit Brechbohnen und leichtem Kartoffelschnee \* +

- 07. Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree \*
- 08. Klassisches Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Patnareis und ein kleiner Salat \* +
- 09. Zarte Hähnchenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, auf Tomatensauce und Bandnudeln \* +
- 10. Geschnetzeltes vom Truthahn in einer fruchtigen Currysauce, dazu Patnareis und ein kleiner Salat \* +
- 11. Salatteller mit Joghurtdressing und Putenbrust, dazu ein Brötchen und Butter \* +

#### Fisch

- 12. Fischfilet in Kurkuma-Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat
- 13. Überbackenes Fischfilet mit Gemüsestreifen und Käse auf Tomatensauce mit Petersilienkartoffeln +
- 14. Gedünstetes Fischfilet, überzogen mit einer Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat <sup>+</sup>
- 15. Gebackenes Fischfilet auf Zitronensauce mit Vollkornnudeln und einem Salat \*

# Vegetarisch

- 16. Paprika und Fetakäse mit Oliven, dazu Patnareis
- 17. Cremige Weizen-Gemüsepfanne mit Paprika, Möhren, Champignons, Zwiebeln, Kidneybohnen, Mais und Fetakäse
- Spaghetti mit Sojabolognese, dazu ein kleiner Salatteller +
- 19. Kartoffelpuffer mit Apfelmus
- 20. Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zimt und Zucker
- 21. Eierpfannkuchen mit Zucker
- 22. Eier in leichter Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und einem Salat <sup>+</sup>
- 23. Salatteller mit Joghurtdressing und Käsewürfeln, dazu ein Brötchen und Butter <sup>+</sup>



<sup>\*</sup> ohne Schweinefleisch

<sup>+</sup> geeignet für leichte Vollkost



### Vegan

- **24.** Gefüllte Paprikaschote mit Grünkern, Champignons, Möhren, Sellerie und Zucchini auf Tomatensauce
- 25. Mediterranes Grillgemüse mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten, dazu Kartoffelspalten
- 26. Auflauf mit Brokkoli, Kartoffeln und Tofu +
- 27. Hausgemachte Pizza mit Hefeschmelz (statt Käse), Tomaten, Paprika, Zucchini, Pilzen, Mais und Zwiebeln
- 28. Selbstgemachte Gemüsefrikadelle auf Zucchini und Tomaten, dazu Petersilienkartoffel (in Rapsöl gebraten)

- 29. Vollkornspaghetti mit Sojabolognese, dazu ein kleiner Salat
- 30. Linsenbratling (Rapsöl) mit einer Sauce aus Spinat und Kokosmilch, dazu Fingermöhren
- 31. Kartoffelreibekuchen mit Apfelkompott
- 32. Milchreis (aus Sojamilch) mit heißen Kirschen, dazu Zimt und Zucker
- 33. Gemüsebratling auf Salat mit Vinaigrette, dazu ein Brötchen und Margarine <sup>+</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>+</sup> geeignet für leichte Vollkost



#### Extras

verschiedene Cremesuppen Gemüsebrühe mit und ohne Einlage Lachs

Makrele Fischsalat

Hering in Paprikasauce

Salatteller

Salatsoßen: Joghurt, Essig/Öl, French, American

Gewürzgurke

Tomate

# Brot im täglichen Wechsel

verschiedene Sorten Vollkornbrot Landbrot Weißbrot

Vollkornbrot Knäckebrot Zwieback

#### Brotaufstriche

Butter Margarine

#### Pikanter Belag

Kräuterquark Frischkäse Streichkäse Magerquark milder und pikanter Käse Wurst/Aufschnitt Streichwurst Pasteten vegetarischer Aufstrich verschiedene vegane Aufstriche

Einige unserer Aufstriche stellen wir selbst her.

Unser Team wünscht Ihnen gute Genesung und einen angenehmen Aufenthalt!

Unsere Molkereiprodukte, Eier und unser Fleisch stammen aus regionaler, ökologischer Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung – ohne Einsatz von Antibiotika und ohne chemische Zusätze.