



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

www.hgz-bb.de

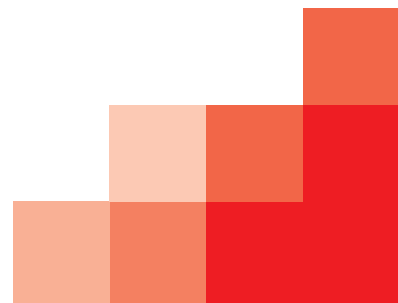


Ihre persönliche Speisekarte

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.



Getränke & Snacks

In der Lounge stehen für Sie täglich frisches Obst, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Kaffeespezialitäten und Tee bereit. Am Nachmittag bieten wir Ihnen dort zusätzlich Kuchen oder Gebäck an.

Getränke zum Frühstück und Abendessen

Kaffeespezialitäten aus biologischem Anbau

Kaffee
Milchkaffee
Espresso

Cappuccino
Latte macchiato
entkoffeinierter Kaffee

Heiße Milch und Schokolade

heiße Milch
heiße Milch mit Honig
heiße Schokolade

Teespezialitäten aus biologischem Anbau

Darjeeling / Earl Grey
Früchtetee
Grüner Tee

Kräutertee
Gewürztee
Roibuschtee

Kalte Getränke

fettarme Milch
Vollmilch
pflanzl. Drink
(Hafer bzw. Soja)

lactosefreie Milch
Buttermilch
Kakao

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



Frühstück



Warme Gerichte

Rührei
gekochtes Ei
Milchsuppe

Brötchen

weiße Brötchen
Roggenbrötchen
Vollkornbrötchen
Mehrkornbrötchen
Weltmeisterbrötchen
Milchbrötchen
Croissant

Brot

Landbrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Brot im täglichen Wechsel

verschiedene Sorten
Vollkornbrot

Brottaufstriche

Butter
Margarine

Herzhafter Belag

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

Süßer Belag

verschiedene Konfitüren
Pflaumenmus
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.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant red tomato soup. The soup is garnished with fresh green herbs and a small tomato. In the foreground, several cherry tomatoes on their vines and fresh parsley leaves are scattered on a light-colored wooden surface. A semi-transparent red rectangular box is overlaid on the center of the bowl, containing the word 'Mittag' in a white, elegant script font.

Mittag

Vorspeise

Salatteller

Suppe: Bitte wählen Sie zwischen Tomaten-, Kürbis-, Spargel- oder Geflügel-cremesuppe. 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. Lamnbraten 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⁺
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
18. 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⁺
23. Salatteller mit Joghurtdressing und Käsewürfeln, dazu ein Brötchen und Butter⁺





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⁺

A stack of various breads, including whole grain and rye, on a wooden cutting board. Fresh tomatoes and green herbs are scattered around the bread. A red banner with the text 'Abendessen' is overlaid on the middle of the stack.

Abendessen

Extras

verschiedene Cremesuppen
Gemüsebrühe mit und ohne Einlage
Lachs
Makrele
Fischsalat
Hering in Paprikasauce
Salatteller
Salatsoßen: Joghurt, Essig/Öl, French, American
Gewürzgurke
Tomate

Brot

Landbrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Brot im täglichen Wechsel

verschiedene Sorten Vollkornbrot

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

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!