



Das Dreifaltigkeits-Krankenhaus Wesseling ist eine Einrichtung in Trägerschaft der Katharina Kasper ViaSalus GmbH. Die Katharina Kasper ViaSalus GmbH ist ein Unternehmen der DERNBACHER GRUPPE KATHARINA KASPER.

Foto: Fotolia

Dreifaltigkeits-Krankenhaus Wesseling
Bonner Str. 84, 50389 Wesseling
Telefon 02236 / 77-0, Fax 02236 / 77-398
E-Mail info@krankenhaus-wesseling.de
www.krankenhaus-wesseling.de



SPEISEN



DERNBACHER GRUPPE
KATHARINA KASPER

**Dreifaltigkeits-
Krankenhaus
Wesseling**

Akademisches
Lehrkrankenhaus der
Universität Bonn

– *wohltuend anders* –

Unser Speisenangebot

Unsere Küche stellt Ihnen als Wahlleistungspatienten täglich ein umfangreiches Speisenangebot zusammen. Sie haben dazu Fragen? Dann helfen Ihnen unsere Wahlleistungsmanagerin unter der Telefonnummer 859 oder die Servicekräfte auf Ihrer Station weiter.

Frühstücks- und Abendangebot

Kalte und warme Getränke

- > Bohnenkaffee, Coffeinfreier Kaffee
- > Schwarzer Tee, Kräutertee, Früchtetee, Fencheltee, Hagebuttentee, Kamillentee, Malventee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Apfeltee, Roibos-Vanille-Tee
- > Kakao, Milch, Buttermilch

Dazu

- > Zucker, Süßstoff
- > Kondensmilch

Brot

- > Weißbrot, Graubrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot
- > Knäckebrot, Zwieback

Brötchen (zum Frühstück)

- > Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Körnerbrötchen, Milchbrötchen, Laugenbrötchen, Croissant

Brotbelag

- > Halbfettmargarine, Butter, Philadelphia, Philadelphia fettarm
- > Bauernschinken, Hinterschinken, Putenbrust, Krustenbraten, Schweinebraten, Salami, Geflügelwurst, Delikatessleberwurst
- > Vegetarische Pastete
- > Camembert, Schnittkäse, fettarmer Schnittkäse, Streichkäse, fettarmer Streichkäse
- > Aprikosen-, Brombeer-, Erdbeer-, Himbeer-, Pfirsich-, Maracuja-, Sauerkirschkonfitüre
- > Honig, Nuss-Nougat-Creme, Rübennkraut
- > Quark natur, Kräuterquark
- > Tomaten, Gurken

Eierspeisen

- > Gekochtes Ei, Rührei natur

Zum Abendessen können Sie auch Salate und Desserts aus der Mittagskarte bestellen.

Mittagessen

Sofern Ihr Arzt Ihnen nichts anderes verordnet hat, können Sie sich einzelne Komponenten der Basismenüs individuell zusammenstellen. Außerdem haben Sie mittags die Wahl zwischen diesen Speisen:

Salate und Suppen

- > Großer Salatteller
- > Großer Salatteller mit Ei und Thunfisch
- > Großer Salatteller mit Putenbruststreifen
- > Tomatensuppe
- > Kartoffelsuppe

Warme Speisen

- > Putenschnitzel in Tomaten-Basilikumsauce mit Tagliatelle
- > Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahm dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse
- > Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Eierspätzle und Apfelrotkohl
- > Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit grünen Bandnudeln
- > Gebratenes Lachsstak in Safransauce mit Tagliatelle
- > Vegetarische Couscous-Gemüsepfanne
- > Vegetarische Spätzlepfanne mit Pilzen

Desserts

- > Pfirsich Melba
- > Mousse au Chocolat
- > Zitronencreme

Zwischendurch

Gern servieren wir Ihnen zu den Mahlzeiten sowie zwischendurch auch Obst, Kompott, Müsli oder Frucht- und Naturjoghurt. Nachmittags bieten wir Ihnen wechselnde Kuchenarten an.

Kaltgetränke

Auf Wunsch servieren Ihnen unsere Servicekräfte auch alkoholfreie Getränke.

- > Mineralwasser still, Mineralwasser classic
- > Cola, Fanta, Sprite, Mezzomix
- > Apfelsaft, Multivitaminsaft, Orangensaft, Traubensaft
- > Malzbier

Im Aufenthaltsraum stehen Ihnen Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino oder Heiße Schokolade zur Verfügung.

Lassen Sie es sich schmecken und werden Sie bald gesund.