



**Dreifaltigkeits-Krankenhaus  
Wesseling**  
Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Bonn



**Dreifaltigkeits-Krankenhaus  
Wesseling**  
Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Bonn



## Zwischendurch

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

## Kaltgetränke

Auf Wunsch servieren Ihnen unsere Servicekräfte alkoholfreie Getränke:

- Mineralwasser (still oder classic)
- Cola, Fanta, Sprite, Mezzomix
- Apfelsaft, Multivitaminensaft, Orangensaft, Traubensaft
- Malzbier

Im Aufenthaltsraum stehen Ihnen Kaffeespezialitäten wie Espresso und Cappuccino, aber auch heiße Schokolade zur Verfügung.

Lassen Sie es sich schmecken  
und werden Sie bald gesund!

## Dreifaltigkeits-Krankenhaus

Bonner Straße 84 | 50389 Wesseling  
Telefon 02236 77-0 | Telefax 02236 77-280  
info@krankenhaus-wesseling.de | www.krankenhaus-wesseling.de

**Leben begleiten:** Wir sind Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Bonn. Modernste Technik, erfahrene Ärzte, hochqualifiziertes Pflegepersonal – wir sorgen für medizinische Akut-Versorgung zwischen Bonn und Köln. Unsere Fachabteilungen: Innere Medizin, Chirurgie, Plastische Chirurgie, Anästhesie, Intensiv- und Palliativmedizin und unsere Zentren: Darm- und Pankreaszentrum Rhein-Erft, Adipositaszentrum Wesseling, Traumazentrum, Basedow-Zentrum, Zentrum für Minimal Invasive Chirurgie, Alterstraumatologisches Zentrum.

## Unser Speisenangebot für Wahlleistungspatienten





## Unser Speisenangebot

Unsere Küche stellt Ihnen als Wahlleistungspatienten täglich ein umfangreiches Speisenangebot zusammen. Neben dem vielseitigen und individuellen Speisenangebot zum Frühstück, Mittag- und Abendessen bieten wir Ihnen auch für den kleinen Hunger zwischendurch den passenden Snack. Über Ihre umfangreichen Wahlmöglichkeiten möchten wir Sie hiermit informieren. Sie haben dazu Fragen? Dann helfen Ihnen die Servicekräfte auf Ihrer Station weiter.

## Frühstücks- und Abendangebot

### Frühstücks-Arrangement

Sie haben die Möglichkeit nach Belieben aus dem nachfolgenden Angeboten auszuwählen. Zum Abendessen können Sie außerdem einen Salat oder eine Suppe aus dem Mittagsangebot bestellen.

### Kalte und warme Getränke

- Bohnenkaffee, koffeinfreier Kaffee
- Schwarzer Tee, Kräutertee, Früchtetee, Fencheltee, Hagebuttentee, Kamillentee, Malventee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Apfeltee, Rooibos-Vanille-Tee
- Kakao, Milch, Buttermilch

Dazu: Zucker, Süßstoff, Kondensmilch

### Brötchen (zum Frühstück) und Brot

- Croissant, Weizenbrötchen, Roggenbrötchen, Vollkorn-Körnerbrötchen, Sesambrötchen
- Weißbrot, Graubrot, Vollkornbrot, Mehrkornbrot, Schwarzbrot, Knäckebrot, Zwieback

### Brotaufstrich

- Butter
- Margarine
- Philadelphia Frischkäse / Philadelphia Frischkäse fettarm
- Quark natur und Kräuterquark
- Schwartau Konfitüre (Aprikose, Brombeere, Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche)
- Langnese Honig
- Nutella
- Vegetarischer Brotaufstrich

### Wurstauswahl

- Gekochter Schinken in Metzgerqualität
- Serrano Schinken
- Putenbrustaufschnitt
- Krustenbraten
- Edelsalami
- Mortadella
- Verschiedene Streichwurstsorten

### Käseauswahl

- BIO Gouda
- Leerdammer
- Kräuterkäse
- Tilsiter
- Maasdamer
- Camembert Käserei Champignon
- Schmelzkäse Käserei Champignon

### Extras/Zusatzangebote

- Gekochtes Ei oder Rührei
- Cherrytomaten und Gurke
- BIO Müsli
- BIO Frucht- und Naturjoghurt 100 g
- Frischer Obstsalat
- Frischobst der Saison

## Mittagessen

### Salate und Suppen

- Großer Salatteller
- Großer Salatteller mit Ei und Thunfisch
- Großer Salatteller mit Putenbruststreifen
- Tomatensuppe
- Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

### Warme Speisen

- Rahmgescnnetztes vom Schwein mit grünen Bandnudeln und kleinem Salat
- Hähnchenbrust in heller Sauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln
- Gegrillter Seelachs in Dijon-Senf-Sauce mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree
- Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- Grillgemüse in Tomatensauce mit buntem Paprika-Langkornreis (vegan)
- Getrüffelte Ravioli mit Rahmwirsing und karamellisiertem Sellerie (vegetarisch)

### Desserts

- Mousse au Chocolat
- Zitronencreme
- Tagesdessert