



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 wechselnde Kuchenarten 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, Zentrum für Minimal Invasive Chirurgie, Adipositaszentrum Wesseling, Traumazentrum, Alterstraumatologisches Zentrum, Diabeteszentrum, Basedow-Zentrum, Zentrum für Schilddrüsenerkrankungen

Unser Speisenangebot für Wahlleistungspatienten





Unser Speisenangebot

Unsere Küche stellt Ihnen als Wahlleistungspatienten täglich ein umfangreiches Speisenangebot zusammen. Sie haben dazu Fragen? Dann helfen Ihnen die Servicekräfte auf Ihrer Station weiter.

Frühstücks- und Abendangebot

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

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
- 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

- Hähnchenstreifen in Toskanischer Sauce mit buntem Paprikareis
- Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahm, dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse
- Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Eierspätzle und Brokkoli
- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit grünen Bandnudeln
- Gebratenes Lachssteak in Safransauce mit Tagliatelle
- Vegetarische Couscous-Gemüsepfanne
- Vegetarische Spätzlepfanne mit Pilzen

Desserts

- Mousse au Chocolat
- Zitronencreme