Waldburg-Zeil Service GmbH

Um Service perfekt zu machen, leisten wir ihn selbst.

Liebe Patienten,

Vor Ihnen liegt der Speiseplan der Waldburg-Zeil-Kliniken Neutrauchburg. Verantwortlich dafür ist die Waldburg-Zeil-Service GmbH mit Dienstleistungen in den Bereichen Küche und Service. Eventuelle aktuelle Änderungen entnehmen Sie bitte der Tafel vor dem Speisesaal.

Bitte nehmen Sie keine Lebensmittel und kein Mineralwasser aus dem Restaurant mit. Nur die Zwischenmahlzeiten und Obst sind für den Verzehr außerhalb bestimmt.

Zu den Mahlzeiten bitten wir Sie um angemessene Kleidung.

Alle Mitarbeiter der Waldburg-Zeil Service GmbH wünschen Ihnen einen erfolgreichen Aufenthalt und

Guten Appetit

Frank Symelka

Essen mit Genuss und Verstand

Richtige Ernährung trägt wesentlich zum Wohlbefinden unserer Patienten bei. Sie unterstützt die Therapie bei einer Vielzahl von Erkrankungen und beugt möglichen Erkrankungen vor. Nach diesem Grundsatz werden bei uns alle Patienten versorgt.

Unsere Küche verwendet überwiegend frische Zutaten und bereitet diese fettarm und schonend zu. Wir verwenden hochwertige pflanzliche Fette, wie Raps- und Olivenöl und kochen ohne Alkohol.

Durch die Möglichkeit zwischen Fleisch, Fisch oder einem vegetarischen Essen zu wählen, findet jeder – auch derjenige, der eine Diät benötigt - das Essen, das ihm schmeckt.

Wir haben jeden Tag 2 Menüvarianten zur Auswahl. Das erste Menü enthält immer Fleisch oder Fisch. Das zweite Menü ist immer vegetarisch.

Beim Abendessen bieten wir Ihnen neben der täglichen Käse- und Wurstauswahl einmal wöchentlich ein warmes Gericht, sowie für Vollkost jeden Freitag eine warme Süßspeise an.

RAL GÜTEZEICHEN
Kompetenz richtig Essen
Speisenvielfalt & Diäten

Die Waldburg-Zeil Kliniken sind berechtigt das RAL-Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen" zu führen. Das Gütesiegel garantiert qualitativ hochwertige Speisen- und Beratungsangebote.

Je nach Bedarf und ärztlicher Verordnung bieten wir, neben der Vollkost und der vegetarischen Kost auch verschiedene Diätkostformen an wie z.B.:

- Leichte Vollkost
  Enthält nur leichtverdauliche Lebensmittel,
  die fettarm und schonend zubereitet werden.

- Energiedefinierte Kostformen, dazu zählen:
  - Reduktionskost mit 1200 kcal zur Gewichtsabnahme
  - herzgesunde Kost mit 1800 kcal

Beide Stufen sind sowohl zur Ernährung bei Fettstoffwechselstörungen, als auch bei Diabetes mellitus geeignet.

- Spezielle Diäten

- Wenn Sie eine ganz individuelle Allergie bzw. Unverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an die Diätassistentin.

Wählen Sie Ihr Essen – entsprechend Ihrer Kostverordnung – aus den 2 Menüvorschlägen aus und tragen Sie Ihre Auswahl in die Liste am Tisch ein.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Bestellung zwei Tage im Voraus bis zum Mittagessen erfolgen muss. Nachträgliche Änderungen können nicht berücksichtigt werden.

Salate und Suppe sowie teilweise das Dessert können Sie sich vom Büfett holen. Die Desserts sind bei bestimmten energiedefinierten Kostformen entsprechend modifiziert. Die Suppe ist für Diabetiker und für die Reduktionskost nicht mit in den Kostplan eingerechnet.

Informationen über unser Speiseangebot mit Inhaltsstoffen und Nährwertangaben erhalten Sie gerne bei der Diätassistentin (siehe letzte Seite).

Dienstag

Vollkost

Menü 1

gebratenes Seehechtfilet an Salbeisauce
Gemüse
und Kartoffelgnocchi

Menü 2

Gemüselasagne
mit Tomatenbasilikumsauce

Als Nachtisch gibt es heute Obst

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Gemüsepastete

Bergler Kartoffeln

Leichte Vollkost

Menü 1

pochiertes Seehechtfilet an Salbeisauce
Gemüse
und Kartoffelgnocchi

Menü 2

Gemüselasagne
mit Tomatenbasilikumsauce

Als Nachtisch gibt es heute Obst

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Gemüsepastete

Bergler Kartoffeln

Dienstag

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

pochiertes Seehechtfilet an Salbeisauce
Gemüse
und Kartoffelgnocchi

Menü 2

Gemüselasagne
mit Tomatenbasilikumsauce

Als Nachtisch gibt es heute Obst

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Gemüsepastete

Bergler Kartoffeln

Mittwoch

Vollkost

Menü 1

Schwäbisches Linsengemüse
mit Wienerle
und Spätzle

Menü 2

Kartoffelrösti mit Blattspinat und Käse überbacken
und Champignonsauce

Als Nachtisch gibt es heute Nusspudding

Abendessen

Salatbuffet
Wurstsalat
Käsesalat mit Ei

Leichte Vollkost

Menü 1

Bunter Gemüseeintopf
mit Putenwienerle
und Spiralnudeln

Menü 2

Kartoffelrösti mit Blattspinat
und Champignonsauce

Als Nachtisch gibt es heute Nusspudding

Abendessen

Salatbuffet
Wurstsalat
Käsesalat mit Ei

Mittwoch

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

Schwäbisches Linsengemüse
mit Putenwienerle
und Spiralnudeln

Menü 2

Kartoffelrösti mit Blattspinat
und Champignonsauce

Als Nachtisch gibt es heute Nusspudding

Abendessen

Salatbuffet
Putenwurstsalat
oder
Käsesalat

Donnerstag

Vollkost

Menü 1

Fleischküchle mit Bratensauce
Rotkohl
und Kartoffelpüree

Menü 2

Quarkauflauf mit Broccoli
Kräutersauce
und Graupenrisotto

Als Nachtisch gibt es heute Obst

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Rollmops
Buchweizensalat

Leichte Vollkost

Menü 1

Fleischküchle aus Rinderhack mit Bratensauce
Karottengemüse
und Kartoffelpüree

Menü 2

Quarkauflauf mit Broccoli
Kräutersauce
und Graupenrisotto

Als Nachtisch gibt es heute Obst

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Buchweizensalat

Donnerstag

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

Fleischküchle aus Rinderhack mit Bratensauce
Rotkohl
und Kartoffelpüree

Menü 2

Quarkauflauf mit Broccoli
Kräutersauce
und Graupenrisotto

Als Nachtisch gibt es heute Obst

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
oder
Rollmops

Freitag

Vollkost

Menü 1

Gebackenes Schollenfilet
mit Remouladensauce
und Salzkartoffeln

Menü 2

Käspressknödel auf Sauerkraut
mit Schmorfond

Als Nachtisch gibt es heute Rote Grütze mit Vanillesauce

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt

Reisauflauf mit Pfirsich
Zimtzucker und Fruchtsauce

Freitag

Leichte Vollkost

Menü 1

Pochiertes Schollenfilet
an Senfsauce
und Salzkartoffeln

Menü 2

Käspressknödel auf Spinat
mit Schmorfond

Als Nachtisch gibt es heute Rote Grütze mit Vanillesauce

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt

Reisauflauf mit Pfirsich
Zimtzucker und Fruchtsauce

Freitag

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

Pochiertes Schollenfilet
an Senfsauce
und Salzkartoffeln

Menü 2

Käspressknödel auf Sauerkraut
mit Schmorfond

Als Nachtisch gibt es heute Rote Grütze mit Vanillesauce

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt

Samstag

Vollkost

Menü 1

Ravioli Marktfrauenart
mit Käsesauce

Als Nachtisch gibt es heute Vanillecreme

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Leichte Vollkost

Menü 1

Ravioli Marktfrauenart
mit Käsesauce

Als Nachtisch gibt es heute Vanillecreme

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Samstag

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

Ravioli Marktfrauenart
mit Käsesauce

Als Nachtisch gibt es heute Vanillecreme

Abendessen

Salatbuffet

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Sonntag

Vollkost

Menü 1

Schweinenackenbraten mit Rahmwirsing
Malzsauce
und Semmelknödel

Menü 2

Buchweizenbratling mit vegetarischem Schmorfond
und Rahmwirsing

Als Nachtisch gibt es heute Eistörtchen

Abendessen

Salatbuffet

Allgäuer Brotzeitteller

Leichte Vollkost

Menü 1

Schweinerückenbraten mit Schwarzwurzelgemüse
Malzsauce
und Kartoffelnknödel

Menü 2

Buchweizenbratling mit vegetarischem Schmorfond
und Schwarzwurzelgemüse

Als Nachtisch gibt es heute Eistörtchen

Abendessen

Salatbuffet

Allgäuer Brotzeitteller

Sonntag

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

Schweinerückenbraten mit Wirsing
Malzsauce
und Kartoffelknödel

Menü 2

Buchweizenbratling mit vegetarischem Schmorfond
und Wirsing

Als Nachtisch gibt es heute Eis

Abendessen

Salatbuffet

Brotzeitteller

Montag

Vollkost

Menü 1

Gebratene Hähnchenbrust Esterhazy (Gemüsestreifen)
an Senfsauce mit Kapern
und Petersilienreis

Menü 2

Vegetarische Hackbällchen (aus Soja und Weizen)
in Tomaten-Gemüsesauce
und Salzkartoffeln

Als Nachtisch gibt es heute Beerenquarkspeise

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Körniger Frischkäse

Montag

Leichte Vollkost

Menü 1

Gebratene Hähnchenbrust Esterhazy (Gemüsestreifen)
an Bratensauce
und Petersilienreis

Menü 2

Vegetarische Hackbällchen (aus Soja und Weizen)
in Tomaten-Gemüsesauce
und Salzkartoffeln

Als Nachtisch gibt es heute Beerenquarkspeise

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Körniger Frischkäse

Montag

Energiedefinierte Kostformen

Menü 1

Gebratene Hähnchenbrust Esterhazy (Gemüsestreifen)
an Senfsauce mit Kapern
und Petersilienreis

Menü 2

Vegetarische Hackbällchen (aus Soja und Weizen)
in Tomaten-Gemüsesauce
und Salzkartoffeln

Als Nachtisch gibt es heute Beerenquarkspeise

Abendessen

Salatbuffet
Wurst und Käseaufschnitt
Körniger Frischkäse

Sie haben Fragen rund ums Essen?

Kommen Sie zu uns, wir beraten Sie gerne

Argentalklinik
Fachklinik für Konservative Orthopädie (BGSW) und Rheumatologie, Orthopädische Schmerzklinik (IGOST), Lehrklinik für Manuelle Medizin (MWE)

Diätbüro Telefon +49 (0) 7562 71-1623

Evelyn Holik
Pilar Irache
Annegret Sieling

Klinik Alpenblick
Fachklinik für Psychosomatische Rehabilitation

Diätbüro Telefon +49 (0) 7562 71-1533

Maria Loewenau
Brigitte Fleck

Klinik Schwabenland
Fachklinik für Innere Medizin

Diätbüro Telefon +49 (0) 7562 71-1214

Gertrud Heim
Julia Single
Jaqueline Els