



# SPEISEKARTE WAHLEISTUNGEN

Auswahl für Wahlleistungspatient\*innen  
durch Serviceküchen

„GUTES ESSEN  
LÄSST SORGEN  
VERGESSEN“



LIEBE PATIENTIN, LIEBER PATIENT,

wir freuen uns, Ihnen neben der medizinischen Hilfe, fachkompetenter Pflege und individueller Aufmerksamkeit auch eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung bieten zu können.

Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen offerieren wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten und Komponenten.

Wir sehen eine Verpflichtung darin, nahezu auf Zusatzstoffe zu verzichten. Die kompletten Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Servicepersonal eingesehen werden. Unsere Rohwaren werden von unseren Lieferanten nachhaltig bei optimaler Reife geerntet und umgehend verarbeitet. Auch Fleisch verwenden wir nur mit nachgewiesener Herkunft.

Ob süß, herzhaft, vegetarisch oder gemischt: Sie können jeden Tag Ihre Mahlzeiten Ihrem Geschmack und Befinden entsprechend selbst zusammenstellen. Hat Ihnen der Arzt/die Ärztin eine bestimmte Ernährung verordnet, ist diese für Sie bindend. Bei der Auswahl unterstützen Sie gerne unsere geschulten Mitarbeiter\*innen im Pflege- oder Servicebereich. Sprechen Sie uns gerne an!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gute Besserung,

Ihr Team der UKB-Catering

# FRÜHSTÜCK

Sollten einige Produkte kurzfristig nicht vorrätig sein, werden unsere Servicemitarbeiter\*innen Sie darüber informieren. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Stationsmappe bei den Servicekräften.

## MORGENS KÖNNEN SIE AUS UNSEREM REICHHALTIGEM FRÜHSTÜCKSANGEBOT WÄHLEN.

Privatpatient\*innen, die nicht über Buffet verpflegt werden können, bekommen verschiedene Komponenten über das Tablettsystem aus der Küche geliefert.

### BROT, BRÖTCHEN

(teilweise auf Vorbestellung)

Brötchen  
Roggenbrötchen  
Mehrkornbrötchen  
Croissant  
Graubrot  
Schwarzbrot  
Mehrkornbrot  
Weißbrot  
Roggenmischbrot  
Vollkorntoast  
Wasa Knäckebrot  
Zwieback Brandt  
Laugengebäck  
Knäckebrot (Wasa)  
Schokocroissant  
Vitalbrötchen  
Kürbiskernbrötchen  
Milchbrötchen  
Rosinenbrötchen

### TÄGLICH WECHSELNDE WURSTSORTEN\*, Z.B.

Kloster-Schinken gekocht  
Lachsschinken  
Schwarzwälder Schinken  
Parmaschinken  
Bratenaufschnitt  
Salami  
Putenaufschnitt  
Mortadella  
Geräucherter Lachs  
Leberwurst  
Putenaufschnitt

### TÄGLICH WECHSELNDE SORTEN SCHNITT- UND FRISCHKÄSE, Z.B.

Bio Gouda  
Edamer  
Esrom  
Tilister  
Kräuterkäse  
Chillikäse  
Camembert  
Quark Natur  
Kräuterquark  
Philadelphia  
Milkana Schmelzkäse

### BROTAUFSTRICHE\*

Darbo Konfitüre  
Sorten: Marille, Erdbeere, Himbeere,  
Kirsch, schwarze Johannisbeere  
Honig  
Nutella  
Butter  
Margarine  
Vegetarischer Brotaufstrich  
- Le Parfait

### MÜSLI, MILCHPRODUKTE

Schokomüsli  
Cornflakes  
Haferflocken  
Buttermilch  
Joghurt Natur  
Fruchjoghurt

### OBST

Frischer Obstsalat  
Saisonales Obst  
(bitte sprechen Sie uns an)

### EIERSPEZIALITÄTEN

(auf Vorbestellung)

Rührei  
Omelette  
Hartgekochtes Ei

### FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENTS

#### Süß&Lecker

Brötchen, Croissant, Konfitüre, Honig,  
Nutella, Bio-Gouda.

#### Vital&Gesund

Körnerbrötchen und Roggenbrötchen,  
Bio Joghurt Natur, Honig, Konfitüre,  
Camemert, gekochtes Ei.

#### RundumSorglosFrühstück

Brötchen, 2 Scheiben Körnerbrot,  
Konfitüre, Honig, Lyoner, Lachs-  
schinken, gekochtes Ei, Bio Edamer  
und Bio Gouda.

# ABENDESSEN

Sollten einige Produkte kurzfristig nicht vorrätig sein, werden unsere Servicemitarbeiter\*innen Sie darüber informieren. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Stationsmappe bei den Servicekräften.

## ABENDS HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT, EINES UNSERER MENÜS ODER AUS DEN KOMPONENTEN ZU WÄHLEN.

### MENÜS

#### Menü I

Bunter Salatteller,  
wahlweise mit  
Käse/Putenbruststreifen/  
Schinkenstreifen  
Dressings zum Salat:  
Frenchdressing/Vinaigrette/  
Joghurtdressing

#### Menü II

Tomate-Mozzarella mit  
Basilikum und Balsamico-  
dressing

### BROT, BRÖTCHEN

Graubrot  
Schwarzbrot  
Mehrkornbrot  
Weißbrot  
Roggenmischbrot  
Toast  
Wasa Knäckebrot  
Zwieback Brandt  
Laugengebäck

### TÄGLICH WECHSELNDE WURSTSORTEN\*, Z.B.

Kloster-Schinken  
Lachsschinken  
Schwarzwälder Schinken  
Parmaschinken  
Bratenaufschnitt  
Salami  
Putenaufschnitt  
Mortadella  
Geräucherter Lachs  
Leberwurst

### TÄGLICH WECHSELNDE SORTEN SCHNITT- UND FRISCHKÄSE, Z.B.

Bio Gouda  
Edamer  
Esrom  
Tilister  
Kräuterkäse  
Chillikäse  
Camembert  
Quark Natur  
Kräuterquark  
Philadelphia  
Milkana Schmelzkäse

### BROTAUFSTRICHE

Konfitürenauswahl  
Honig  
Nutella  
Butter  
Margarine  
Vegetarischer Brotaufstrich  
- Le Parfait

### EIERSPEZIALITÄTEN

(auf Vorbestellung)

Rührei  
Omelette  
Hartgekochtes Ei

### SUPPEN UND EINTÖPFE

Gulaschsuppe  
Veg.Kartoffeltopf  
Erbsensuppe Vegan  
Tomatencremesuppe  
Chili con Carne

### OBST

Frischer Obstsalat  
Saisonales Obst  
(bitte sprechen Sie uns an)

\* Halal Aufschnitt auf Vorbestellung.

\* Halal Aufschnitt auf Vorbestellung.

## ZWISCHENDURCH UND NACHMITTAGS

ZWISCHENDURCH HALTEN WIR JEDERZEIT KLEINE SNACKS,  
FRISCHES OBST, GEBÄCK UND GETRÄNKE FÜR SIE BEREIT.

Obstauswahl vom Obstkorb  
Kuchen und Plunder täglich  
wechselnd  
Müsliriegel  
Studentenfutter  
Schokoladenriegel  
Joghurt  
Müsli

### FEINKOST

Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Bohnensalat

### GETRÄNKE

ganztägig wählbar  
Kaffee von Darboven  
Teeauswahl von Meißner  
(Sorten: Fenchel, Früchte, Grüner  
Tee, Hagebutte, Kamille, Kräutertee,  
Pfefferminztee, Schwarzertee)  
Koffeinfreier Kaffee (Haag)  
Kakao  
Fruchtsäfte  
(Sorten: Apfel, Orange, Multi-  
vitaminsaft)  
Wechselnde Saisonale Sorten  
Müllermilch  
Buttermilch  
Truefruits Smoothies  
Softdrinks (Coca Cola)  
Alkoholfreies Bier  
Malzbier

---

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Stationsmappe bei den Servicemitarbeiter\*innen.



„GUTES ESSEN  
FÖRDERT DEN WEG  
ZUR GESUNDHEIT“

# MITTAGESSEN

Sollten einige Produkte kurzfristig nicht vorrätig sein, werden unsere Servicemitarbeiter\*innen Sie darüber informieren. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Stationsmappe bei den Servicekräften.

MITTAGS KÖNNEN SIE AUS VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN WÄHLEN.  
STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ SELBST ZUSAMMEN.

Weiterhin haben Sie die Möglichkeit, aus der Speisekarte der Zentralküche die normalen Menüs zu bestellen. Diese werden für Sie frisch zubereitet und aufgewertet\* geliefert.

## KLEINE VORSPEISEN

(bitte vorbestellen)

Kleine Brotzeit mit verschiedenen  
Sorten Aufschnitt, Salat und Brot

Tomate-Mozzarella

## SUPPEN

(auch als Abendessen bestellbar)

Kokos-Curry-Suppe

Tomatencremesuppe

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Vegetarischer Kartoffeleintopf

## HAUPTKOMPONENTEN

Butter Chicken „Indian Style“

Currywurst

Rinderroulade in Bratensauce  
„Hausfrauen Art“

Bouillabaisse  
(Fischsuppe mit Gemüse  
und Garnelen)

Poulardenbrust

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

## BEILAGEN

Spaghetti

Trüffel-Nudeln

Basmatireis

Kartoffel-Sellerie-Püree

## SAUCEN

Bolognese vom Rind

## GEMÜSESORTEN

Grünes Marktgemüse

Blattspinat

Kohlrabi in Rahmsauce

Apfel-Rotkohl

## FISCH

Lachs in Senfsauce

Lachs-Lasagne

Panierter Fisch mit Kartoffelsalat  
und grüner Gemüsemischung

## VEGAN/VEGETARISCH

Veganer orientalischer

Kichererbseneintopf mit Blattspinat

Gelbes Thai Curry

## DESSERTS

Fruchtjoghurt

Pudding/Milchreis

Erdbeer-Tiramisu mit Mini Cheesecake

## MENÜS

Schweinefilet mit Pfeffersauce,  
Bohngemüse und Kartoffelpüree

Tomaten-Mozzarella-Cannelloni  
mit roter Pestosauce und Blattspinat

Duo von Kabeljau und Garnele  
mit Risotto und Sahne-Buttersauce  
dazu Erbsen-Lauch-Gemüse

Sauerbratengulasch mit  
Schupfnudeln und Rosenkohl

Schweinefilet mit Pfeffersauce,  
Bohngemüse und Kartoffel-  
püree

\* Biofleisch und frisches regionales Gemüse durch einen eigenen Wahlleistungs-Koch zubereitet

# WICHTIGE TELEFONNUMMERN UND KONTAKTMÖGLICHKEITEN

## Patientenservice GmbH

**Vera Schulze**

Betriebsleitung

Tel.: +49 228 287-11789

E-Mail: vera.schulze@ukbonn.de

**Tülay Bakir**

Objektleitung PKV

Tel.: +49 151 58280062

E-Mail: tuelay.bakir@ukbonn.de

## Catering GmbH

**Erreichbarkeit**

Montag bis Freitag von 08:00 Uhr bis 14:00 Uhr,  
an Wochenenden in der Zeit von 08:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
unter +49 228 287-11760

**Christopher Nawroth**

Betriebsküchenleitung

Telefon: +49 228 287-11762

E-Mail: christopher.nawroth@ukbonn.de

**Sebastian Zanfrini**

Stellvertretender Betriebsleiter

Telefon: +49 228 287-11760 oder -11762

E-Mail: sebastian.zanfrini@ukbonn.de

**Till Rohloff**

PKV-Koch

Telefon: +49 228 287-11760

E-Mail: till.rohloff@ukbonn.de

**Christiane Klöß**

Diätküchenleitung

Telefon: +49 228 287-11758

E-Mail: christiane.kloess@ukbonn.de