



**Clemenshospital**

*Eine Einrichtung der Alexianer  
und der Clemensschwestern*



**Raphaelsklinik**

*Eine Einrichtung der Alexianer  
und der Clemensschwestern*

# Köstliche Extras

FÜR PATIENTINNEN UND PATIENTEN MIT WAHLELEISTUNG



---

**Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,**

wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Neben den allgemeinen Gerichten bieten wir Ihnen gerne eine umfangreiche Auswahl an köstlichen Extras als zusätzliche Wahlkomponenten an. Wenn Sie darüber hinaus Wünsche haben, ist Ihnen unser Verpflegungspersonal gerne behilflich!

Haben Sie Allergien? Dann nehmen wir bei der Menüfassung Ihre Wünsche gerne entgegen. Auf Grund Ihrer angegebenen Allergie und der damit verbundenen Prüfung der Lebensmittel auf Spuren, kann es sein, dass unsere Diätassistentinnen und -assistenten einzelne Komponenten austauschen müssen.

# Unser Frühstücksbüffet



## Französisches Frühstück

- 1 Brötchen <sup>Aa,c,2</sup>
- 1 Croissant <sup>Aa,H,6</sup>
- Gouda <sup>H</sup>
- Maasdamer <sup>H</sup>
- Edelweichkäse <sup>H</sup>
- Magerquark <sup>B,H</sup>
- Schwartau Erdbeerkonfitüre
- Langnese Landhonig
- Bauer Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>
- 10 g Butter <sup>H</sup>
- 10 g Halbfettmargarine <sup>2</sup>

## Mediterranes Frühstück

- 1 Ciabattabrötchen <sup>Aa,c</sup>
- 1 Mehrkornbrötchen <sup>Aa,b,c,d,H,2</sup>
- Schwartau Kirschkonfitüre
- Langnese Landhonig
- Geflügelpastete <sup>K,1,3</sup>
- Rauchfleisch <sup>K,1,3</sup>
- Frühstücksei <sup>D</sup>
- 10 g Butter <sup>H</sup>
- 10 g Halbfettmargarine <sup>2</sup>

## Fitnessfrühstück

- 1 Mehrkornbrötchen <sup>Aa,b,c,d,H,2</sup>
- 1 Roggenbrötchen <sup>Aa,b,c,H,2</sup>
- Gouda <sup>H</sup>
- Edelweichkäse <sup>H</sup>
- vegetarischer Aufstrich <sup>G</sup>
- Tomate
- Bircher Müsli <sup>Aa,b,c,d,B,H</sup>
- 10 g Butter <sup>H</sup>
- 10 g Halbfettmargarine <sup>2</sup>

## Westfälisches Frühstück

- 1 Brötchen <sup>Aa,c,2</sup>
- 1 Scheibe Pumpnickel <sup>Ab,c</sup>
- Westfälischer
- Knochenschinken <sup>K,1,3</sup>
- delikater Metzger-
- Kochschinken <sup>G,J,1,3,6,10</sup>
- Münsterländer
- Mettwurst <sup>B,H,1,3,10</sup>
- Frühstücksei <sup>D</sup>
- 10 g Butter <sup>H</sup>
- 10 g Halbfettmargarine <sup>2</sup>

## Großes Frühstück

- 1 Brötchen <sup>Aa,c,2</sup>
- 1 Mehrkornbrötchen <sup>Aa,b,c,d,H,2</sup>
- 1 Scheibe Rosinenstuten <sup>Aa</sup>
- Magerquark <sup>B,H</sup>
- Schwartau Himbeerkonfitüre
- Langnese Landhonig
- Gouda <sup>H</sup>
- Edamer <sup>H</sup>
- Westfälischer
- Knochenschinken <sup>K,1,3</sup>
- delikater Metzger-
- Kochschinken <sup>G,J,1,3,6,10</sup>
- Bauer Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>
- Frühstücksei <sup>D</sup>
- 10 g Butter <sup>H</sup>
- 10 g Halbfettmargarine <sup>2</sup>

Nach Ihren Wünschen wählen Sie bitte zu Ihrem Frühstück noch Getränke und gegebenenfalls eine Zwischenmahlzeit aus.

---

Oder stellen Sie Ihr Frühstück aus folgenden Komponenten individuell zusammen:



Frisch  
vom  
Bäcker

---

## Brot und Backwarenspezialitäten

- Brötchen <sup>Aa,c,2</sup>
- Mehrkornbrötchen <sup>Aa,b,c,d,H,2</sup>
- Roggenbrötchen <sup>Aa,b,c,H,2</sup>
- Milchbrötchen <sup>Aa,B,D,H</sup>
- Ciabattabrötchen <sup>Aa,b,c</sup>
- Käsebrötchen <sup>Aa,c,H</sup>
- Croissant <sup>Aa,H,6</sup>
- Mischbrot <sup>Aa,b</sup>
- Paderborner Brot <sup>Aa,b,L</sup>
- Mehrkornbrot <sup>Aa,b,c,d</sup>
- Vollkornbrot <sup>Aa,b,L</sup>
- Pumpenickel <sup>Ab,c</sup>
- Weißbrot <sup>Aa,L</sup>
- Sonnenblumenbrot <sup>Aa,b,L</sup>
- Rosinenstuten <sup>Aa</sup>
- Knäcke Brot
- Zwieback <sup>Aa,c,G,H</sup>
- Knäcke Brot <sup>Ab</sup>

## Streichfett

- Butter <sup>H</sup>
- Halbfettmargarine <sup>2</sup>

---

## Brotbelag

- Geflügelpastete <sup>K,1,3</sup>
- Westfälischer  
Knochenschinken <sup>K,1,3</sup>
- delikater Metzger-  
Kochschinken <sup>G,J,1,3,6,10</sup>
- Münsterländer  
Mettwurst <sup>B,H,1,3,10</sup>
- Käse-Edelsalami <sup>B,H,1,2,3</sup>
- Rauchfleisch <sup>K,1,3</sup>
- Rahm-Camembert <sup>H</sup>
- Butterkäse <sup>H</sup>
- Maasdamer fettreduziert <sup>H</sup>
- Tilsiter <sup>H</sup>
- Gouda <sup>H</sup>
- Edamer <sup>H</sup>

## Brotaufstrich

- Schwartau Konfitüre:  
Erdbeere, Aprikose, Kirsche,  
Himbeere
- Langnese Landhonig
- Nutella <sup>B,G,H,10</sup>
- Magerquark <sup>B,H</sup>
- Philadelphia Frischkäse <sup>B,H</sup>
- Milkana Schmelzkäse <sup>B,H,1</sup>
- Hausmacher-Leberwurst <sup>1</sup>
- vegetarischer Aufstrich <sup>G</sup>

---

## Zum Genießen

- kleine Käseauswahl <sup>B,H,2</sup>
- kleine Fischeauswahl <sup>B,E,H,11</sup>

## Gesunder Start in den Tag

- Tomate
- Bircher Müsli <sup>Aa,b,c,d,B,H</sup>
- frischer Obstsalat <sup>3</sup>
- Apfel
- Banane
- Frischobst der Saison
- frische Melonenwürfel
- Bauer Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>

## Rührei Spezialitäten

- Rührei, natur <sup>B,D,H</sup>
- Rührei mit Schinken <sup>B,D,G,H,I,1,3,6,10</sup>
- Rührei mit Champignons <sup>B,D,H,3</sup>

## Sonstiges

Frühstücksei <sup>D</sup>

## Getränke

- Kaffee <sup>9</sup>
- Cappuccino <sup>B,H,9</sup>
- Teekanne Teespezialitäten:  
Schwarzer Tee <sup>9</sup>, Grüner Tee,  
Pfefferminztee, Früchtetee,  
Roibuschtee, Kamillentee,  
Fencheltee
- Milch <sup>B,H</sup>
- Fruchtbuttermilch <sup>B,H,3</sup>
- Buttermilch <sup>B,H</sup>

## Getränkebeilagen

- Zucker
- Süßstoff <sup>B,H,4</sup>
- Kaffee Milch <sup>B,H</sup>
- Zitronensaft

## Saftauswahl

- Orangensaft
- Apfelsaft
- Multivitamin saft
- Traubensaft
- Tomatensaft <sup>J</sup>



---

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Angebot Ihr individuelles Mittagsmenü –  
bestehend aus Suppe / Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

# Unser Mittagsangebot



## Suppen und Vorspeisen

- Tagessuppe  
Allergene- und Zusatzstoffe können je nach Sorte variieren
- Rinderkraftbrühe mit Einlage<sup>Aa,D,H,J,3</sup>
- gefüllte Weinblätter<sup>G</sup>
- kleiner Beilagensalat

## Salatterinen

gemischter Salat:

- mit Feta Käse<sup>B,H</sup>
- mit Thunfisch<sup>E</sup>
- mit gebratener Poulardenbrust

Dazu bieten wir folgende

Dressings:

- French<sup>D,J,K</sup>
- Gartenkräuter<sup>B,D,H,J,K</sup>
- Essig-Öl

## Hauptgänge

- Putenmedaillons in Tomaten-Kokos-Sauce, dazu Gnocchi<sup>D,2</sup>, gelbe Karottenscheiben<sup>2</sup>, rote Paprikawürfel<sup>2</sup> und Brokkoli<sup>2</sup>
- Hähnchengeschnetzeltes in Joghurt-Tomaten-Currysauce<sup>B,H,2</sup> mit Brokkoli-Reis<sup>2</sup>
- Lachsfilet<sup>E</sup> in Dill-Zitronensauce<sup>B,E,H</sup> mit Langkorn-Wildreis-Mischung<sup>2</sup> und Flageolet-Bohnen<sup>2</sup>
- Rindfleisch<sup>J</sup> in Meerrettichsauce<sup>B,H,J</sup>, dazu würzige Karotten-Bouillonkartoffeln<sup>J,2</sup>
- Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons<sup>B,H,2</sup> und grünen Bandnudeln<sup>Aa,2</sup>
- Schweinefilet in Pfefferrahm<sup>B,H</sup>, Erbsen-Möhren-Gemüse<sup>2</sup>, dazu Kartoffelpüree<sup>B,H,3</sup>
- Linsen-Bolognese mit Vollkornpenne<sup>Aa,2</sup>
- Tortellini mit Ricotta, Kirschtomaten und Spinat<sup>Aa,B,D,H</sup>, dazu reichen wir Basilikum-Käsesauce<sup>B,H,2</sup>

## Dessert

- Tagesdessert  
Allergene- und Zusatzstoffe können je nach Sorte variieren
- frischer Obstsalat<sup>3</sup>
- Vanillequarkspeise<sup>B,H,2</sup>
- Apfel
- Banane
- Frischobst der Saison
- Schokomousse<sup>B,G,H</sup>
- Rote Grütze mit Vanillesoße<sup>B,G,H,2</sup>



---

Zur Kaffeezeit servieren wir Ihnen neben einer Auswahl  
an Getränken gerne ein Stückchen Kuchen.  
Neben den Hauptmahlzeiten bieten wir Ihnen gerne  
zusätzliche Zwischenmahlzeiten an.

# Unsere Küchenspezialitäten, Getränke und Zwischen- mahlzeiten





## Getränke

- Kaffee<sup>9</sup>
- Cappuccino<sup>B,H,9</sup>
- Teekanne Teespezialitäten:  
Schwarzer Tee<sup>9</sup>, Grüner Tee,  
Pfefferminztee, Früchtetee,  
Roibuschtee, Kamillentee,  
Fencheltee
- Milch<sup>B,H</sup>
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Multivitaminsaft
- Fruchtbuttermilch<sup>B,H,3</sup>
- Buttermilch<sup>B,H</sup>
- Traubensaft
- Tomatensaft<sup>J</sup>

## Kuchen / Gebäck

- Butterkekse<sup>Aa,B,D,H</sup>
- Marmorküchlein<sup>Aa,D,In,1</sup>
- Apfelplunder<sup>Aa,B,D,G,H</sup>
- Erdbeertarte<sup>Aa,B,D,H</sup>
- Maulwurf-torte<sup>Aa,B,D,H</sup>
- Käseblechkuchen<sup>Aa,B,D,H</sup>
- Mini Waffel<sup>Aa, D</sup>

---

## Kleine Snacks für Zwischendurch

- Apfel
- Banane
- frisches Obst der Saison

---

Am Abend wartet ein vielseitiges und geschmackvoll  
zusammengestelltes Abendbuffet auf Sie.

# Unser Abendangebot



## Fitnessabendessen

Paderborner Brot<sup>Aa,B,L</sup>  
Pumpernickel<sup>Ab,c</sup>  
Maasdamer fettreduziert<sup>H</sup>  
Kräuterquark<sup>B,H</sup>  
vegetarischer Aufstrich<sup>G</sup>  
Tomate & Delikatessen  
Cornichons<sup>4</sup>  
10 g Butter<sup>H</sup>  
10 g Halbfettmargarine<sup>2</sup>

## Westfälisches Abendessen

Paderborner Brot<sup>Aa,B,L</sup>  
Pumpernickel<sup>Ab,c</sup>  
Westfälischer  
Knochenschinken<sup>K,1,3</sup>  
Delikater Metzger-  
Kochschinken<sup>G,J,1,3,6,10</sup>  
Münsterländer  
Mettwurst<sup>B,H,1,3,10</sup>  
10 g Butter<sup>H</sup>  
10 g Halbfettmargarine<sup>2</sup>

## Genießer Abendessen

Paderborner Brot<sup>Aa,B,L</sup>  
Sonnenblumenbrot<sup>Aa,B,L</sup>  
Westfälischer  
Knochenschinken<sup>K,1,3</sup>  
delikater Metzger-  
Kochschinken<sup>G,J,1,3,6,10</sup>  
Gouda<sup>H</sup>  
Edamer<sup>H</sup>  
Rahm-Camembert<sup>H</sup>  
Zott Fruchtjoghurt<sup>B,H</sup>  
10 g Butter<sup>H</sup>  
10 g Halbfettmargarine<sup>2</sup>

Ganz nach Ihren Wünschen wählen Sie bitte zu Ihrem Abendbrot noch Getränke und gegebenenfalls eine Zwischenkost und/oder kleinen Snack aus.

---

Oder stellen Sie Ihr Abendbrot aus folgenden Komponenten individuell zusammen:

---

### Aus dem Suppentopf

- Spargelcreme-süppchen <sup>Aa,c,B,H,J,3</sup>
  - Tomatencremesuppe <sup>Aa,c,B,H,J,3</sup>
  - Hühnersuppe <sup>Aa,c,H,J,3</sup>
- 

### Brot und Backwaren

- Paderborner Brot <sup>Aa,B,L</sup>
- Mischbrot <sup>Aa,b</sup>
- Vollkornbrot <sup>Aa,b,L</sup>
- Pumpenickel <sup>Ab,c</sup>
- Mehrkornbrot <sup>Aa,b,c,d</sup>
- Weißbrot <sup>Aa,L</sup>
- Sonnenblumenbrot <sup>Aa,b,L</sup>
- Knäckebrot <sup>Ab</sup>
- Rosinenbrot <sup>Aa</sup>
- Zwieback <sup>Aa,c,G,H</sup>

### Streichfett

- Butter <sup>H</sup>
  - Halbfettmargarine <sup>2</sup>
- 

### Brotbelag

- Geflügelpastete <sup>1,3,6</sup>
- Westfälischer Knochenschinken <sup>K,1,3</sup>
- delikater Metzger-Kochschinken <sup>G,J,1,3,6,10</sup>
- Münsterländer Mettwurst <sup>B,H,1,3,10</sup>
- Käse-Edelsalami <sup>B,H,1,2,3</sup>
- Geflügelsalami <sup>1,2,3</sup>
- Rauchfleisch <sup>K,1,3</sup>
- Rahm-Camembert <sup>H</sup>
- Butterkäse <sup>H</sup>
- Maasdamer fettreduziert <sup>H</sup>
- Tilsiter <sup>H</sup>
- Gouda <sup>H</sup>
- Edamer <sup>H</sup>

### Brotaufstrich

- Kräuterquark <sup>B,H</sup>
  - Philadelphia Frischkäse <sup>B,H</sup>
  - Milkana Schmelzkäse <sup>B,H,1</sup>
  - Leberwurst <sup>1,3</sup>
  - Landleberwurst <sup>1</sup>
  - Geflügelleberwurst <sup>1,3</sup>
  - vegetarischer Aufstrich <sup>G</sup>
  - Schwartau Konfitüre: Erdbeere, Aprikose, Kirsche, Himbeere
  - Langnese Landhonig
  - Nutella <sup>B,H,Io,G</sup>
- 

### Zwischenkost

- Zott Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>
- frischer Obstsalat <sup>3</sup>
- Apfel
- Banane
- Frischobst der Saison
- Tomate

## Salatterrine

gemischter Salat:

- mit Feta Käse<sup>B,H</sup>
- mit Thunfisch<sup>E</sup>
- mit gebratener Poulardenbrust

Dazu bieten wir folgende

Dressings:

- French<sup>D,J,K</sup>
- Gartenkräuter<sup>B,D,H,J,K</sup>
- Essig-Öl

## Kleine Snacks

- kleine Fischauswahl<sup>B,E,H,11</sup>
- kleine Hackfleischbällchen<sup>Aa,D</sup>
- kleine Käseauswahl<sup>B,H,2</sup>
- Gefüllte Weinblätter<sup>G</sup>
- Delikatessen Cornichons<sup>4</sup>
- kleine Rohkostschüssel



## Getränke

- Teekanne Teespezialitäten: Schwarzer Tee<sup>9</sup>, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee, Roibuschtee, Kamillentee, Fencheltee
- Milch<sup>B,H</sup>
- Buttermilch<sup>B,H</sup>
- Fruchtbuttermilch<sup>B,H,3</sup>
- Kakao<sup>B,H</sup>

## Getränkebeilagen

- Zucker
- Süßstoff<sup>B,H,4</sup>
- Kaffeemilch<sup>B,H</sup>
- Zitronensaft

## Saftauswahl

- Orangensaft
- Apfelsaft
- Multivitaminsaft
- Traubensaft
- Tomatensaft<sup>J</sup>

---

Wenn Sie Fragen und Anregungen haben oder vielleicht einmal nicht zufrieden sind, steht Ihnen gerne unser Verpflegungspersonal und die Küchenleitung zur Verfügung.

# Unser Service

## **Clemenshospital**

Alexianer Agamus GmbH

Abteilungsleiter Küche

**Stefan Semptner**

E-Mail: [s.semptner@alexianer.de](mailto:s.semptner@alexianer.de)

**Herbert Hülskötter**

E-Mail: [h.huelskoetter@alexianer.de](mailto:h.huelskoetter@alexianer.de)

Telefon: (0251) 976-2201

## **Raphaelsklinik**

Alexianer Agamus GmbH

Abteilungsleiter Küche

**Stefan Baltes**

Telefon: (0251) 5007-4117

E-Mail: [s.baltes@alexianer.de](mailto:s.baltes@alexianer.de)

Die gezeigten Abbildungen sind Serviervorschläge.

## KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 Phosphat
- 7 geschwefelt
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig
- 10 Geschmacksverstärker
- 11 geschwärzt
- 12 gewachst
- 13 enthält gentechnisch veränderte Organismen

## KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide  
(a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Grünkern, g=Kalmut)
- B Laktose (Milchzucker)
- C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
(z. B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Krebse)
- D Eier und Eierzeugnisse
- E Fisch und Fischerzeugnisse
- F Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Tofu)
- H Milch und Milcherzeugnisse (Milchweiß)
- I Schalenfrüchte (n=Mandeln, o=Haselnüsse, p=Walnüsse, q=Kaschunüsse, r=Pecannüsse, s=Paranüsse, t=Pistazien, u=Macadamianüsse/Queenslandnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg (Konservierungsstoff/Antioxidationsmittel z. B. Trockenfrüchte, getrocknetem Gemüse/Kartoffeln)
- N Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(z. B. Schnecken, Muscheln)

---

[www.clemenshospital.de](http://www.clemenshospital.de)  
[www.raphaelsklinik.de](http://www.raphaelsklinik.de)  
**[www.alexianer.de](http://www.alexianer.de)**