

In Ihrer persönlichen Menükarte finden Sie eine große Auswahl an Spezialitäten und kulinarischen Extras. Die Menüassistentinnen auf den Stationen der BG-Unfallklinik nehmen werktags Ihre Wünsche entgegen und leiten diese, sowie Lob und Kritik, umgehend an das Küchenteam weiter. Für Lob und Kritik können Sie auch jederzeit den unten stehenden QR-Code für unsere Patientenbefragung nutzen. So können wir eine optimale Verpflegung während Ihres Aufenthaltes gewährleisten.

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, besondere Wünsche oder sind Sie aufgrund Ihrer Erkrankung in der Auswahl der Speisen eingeschränkt?

Dann steht Ihnen die Diätassistenz der BGU mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr Wohlbefinden liegt uns sehr am Herzen. Daher ist es unser Anliegen, Sie mit jeder Mahlzeit auf Ihrem Genesungsweg bestmöglich zu unterstützen.

Mit einem herzlichen Gruß aus der Küche wünschen wir Ihnen guten Appetit!

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

BGU Menüassistenz +49 69 475 3060  
BGU Diätassistenz +49 69 475 2862

Änderungen innerhalb der Karte/ des Angebots vorbehalten.

Sollten Sie die Menü- oder Diätassistenz einmal nicht persönlich antreffen, können Sie uns Ihre Essenwünsche gerne auch telefonisch mitteilen:

+49 69 - 475 - 30 60



QR-Code für  
Patientenumfrage



„Be well. Do well.“ – so lautet unsere Nachhaltigkeitsstrategie bei Aramark. Und so kümmern wir uns auch hier in der BG Unfallklinik Frankfurt am Main als Caterer mit unseren kulinarischen Angeboten um Ihr Wohl. Das machen wir mit vollem Engagement, denn wir sind leidenschaftlich gerne Gastronomen. Dabei haben wir uns weltweit konsequent zu einem verantwortungsbewussten Handeln verpflichtet. Wir wollen unsere Auswirkungen auf Menschen und den Planeten positiv beeinflussen. Dies leben wir regional hier für Sie, wie in ganz Deutschland in allen unseren Unternehmensbereichen:

#### WORKPLACE EXPERIENCE

Restaurants, Kaffeebars,  
Meetings,  
Veranstaltungen, Stores,  
Automaten

#### HEALTH & CARE

Krankenhäuser,  
Kliniken,  
Seniorenzentren

#### SPORT & EVENT CATERING

Stadien, Messen, Events,  
Festivals, Zoos

#### REFRESHMENT SERVICES

Kaffeemaschinen, Tee- und  
Wasser-Service

# MENÜ.

Unser exklusives Speiseangebot  
für Sie als Wahlleistungspatient (\*in)



Frühstück

GETRÄNKE

- Filterkaffee
- Entkoffeinierter Kaffee
- Heiße Trinkschokolade <sup>G</sup>
- H-Milch <sup>G</sup>
- Haferdrink <sup>A4</sup>

TEE (TEEKANNE)

- Darjeeling Selection
- Grüner Tee
- Rooibos Vanille
- Fenchel
- 8 Kräuter
- Früchte
- Pfefferminze
- Kamille

**Beilagen:** Kandis, Süßstoff <sup>4</sup>, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch <sup>G</sup>

Säfte

- Orangensaft Hohes C
- Apfelsaft Hohes C



Armark möchte allen Gästen die nötigen Informationen geben, damit sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Menüs, Snacks, Salate und Getränke genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe.

Trotz der gegebenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unsere Diätassistent, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen. Falls Sie weitgehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte unsere Diätassistent an.

BRÖTCHEN

- Kaiserbrötchen <sup>A1</sup>
- Roggenbrötchen <sup>A1A2,G</sup>
- Mehrkornbrötchen <sup>A1A2,FK</sup>
- Vollkornbrötchen <sup>A1A2,FK</sup>
- Buttercroissant <sup>A1C</sup>
- Laugenstange <sup>A1</sup>

BROT

- Weißbrot <sup>A1A2</sup>
- Roggenvollkornbrot <sup>A1A2,A5</sup>
- Weizenmischbrot <sup>A1A2</sup>
- Sechs-Saat Brot <sup>A1A2,A5</sup>
- Wasa Knäckebröt <sup>A1A2,G</sup>
- Brandt Zwieback <sup>A1A3,F,G</sup>

AUFSTRICHE

Meggle Butter 10g <sup>G</sup> o. Becel 10g <sup>3</sup>

FÜR DEN SÜßEN GAUMEN

- Schwartau Kirsch-Konfitüre
- Schwartau Aprikosen-Konfitüre
- Schwartau Himbeer-Konfitüre
- Schwartau Erdbeer-Konfitüre
- Nutella <sup>F,G,H2</sup>
- Langnese Honig
- Grafschafter Rübenkraut

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

- Edamer <sup>G</sup>
- Maasdamer <sup>G</sup>
- Philadelphia Frischkäse <sup>G</sup>
- Philadelphia Frischkäse Kräuter <sup>G</sup>
- Coeur de Lion franz. Camembert <sup>G</sup>
- Le Parfait veganer Brotaufstrich
- Quark natur <sup>G</sup>
- Kräuterquark <sup>G</sup>

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken <sup>1,2,J</sup>
- Salami Milanese <sup>1,2,3</sup>
- Burgunderschinken <sup>1,2</sup>
- Schweinebraten
- Mortadella <sup>F,J,J1,2</sup>
- Teewurst <sup>G,1,2</sup>

- Geräucherte Putenbrust <sup>1,2</sup>
- Geflügelfrischwurst <sup>1,2,3</sup>
- Geflügeldauerwurst <sup>1,2</sup>

- Streichwurst mit Kalbfleisch <sup>1,2</sup>

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Hellma Schokomüsli mit Milch <sup>A1A3,A4,F,G</sup>
- Hellma Früchtemüsli mit Milch <sup>A1A3,A4,G</sup>
- Kellogg´s Cornflakes mit Milch <sup>A3,G</sup>
- Kölln Haferflocken mit Milch <sup>A4,G</sup>

- Bauer Fruchtjoghurt <sup>G</sup>
- Bauer Fruchtjoghurt „Bircher Müsli“ <sup>A1A3,A4,H1,H2</sup>
- Naturjoghurt <sup>G</sup>

- Frisches Obst: Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison

- Gekochtes Frühstücksei <sup>C</sup>

Mittagessen

SUPPE / VORSPEISE

- Rindfleisch Consommé mit Frittaten <sup>A1C,G,I,J</sup>
- Tomatensuppe <sup>1</sup>

HAUPTGERICHTE RIND

- Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle <sup>A1C,G,I,J,L1,3</sup>
- Rinderroulade mit Speck, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln <sup>G,I,J,L1,2,4,8</sup>

HAUPTGERICHTE SCHWEIN

- Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand dazu Butterbohnen und Kartoffelgratin <sup>F,G</sup>
- Rahmgeschnetzeltes mit grünen Bandnudeln <sup>A1C,G,I</sup>

HAUPTGERICHTE VEGAN

- Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis <sup>F,H4,I,K</sup>
- Vegane Bolognese mit Penne <sup>A1,J</sup>

HAUPTGERICHTE FISCH

- Lachsfilet in Limetten-Buttersauce dazu Blattspinat und Reis <sup>D,G,I,J,L,8</sup>

HAUPTGERICHTE GEFLÜGEL

- Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis <sup>G</sup>
- Paprikahähnchen in Zitronensauce, Blattspinat und Kartoffelpüree <sup>A1C,G,I</sup>
- Hähnchengyros mit Djuvecreis, Zwiebelringe und Tzatziki <sup>A1,F,G,I,J</sup>

HAUPTGERICHTE SALAT

- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten
- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Hähnchenbrust
- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Käsestreifen <sup>G</sup>

**Dressings:**  
Essig & Öl oder Joghurt <sup>C,G,I,J</sup>

HAUPTGERICHTE SÜß

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>A1C,G,2</sup>



Gerne erhalten Sie Salz, Pfeffer, Ketchup & Senf auf Nachfrage.

Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide  
A1: Weizen •A2: Roggen •A3: Gerste  
A4: Hafer •A5: Dinkel •A6: Kornut  
B: Krebstiere  
C: Eier  
D: Fisch

E: Erdnüsse  
F: Soja  
G: Milch einschl. Lactose  
H: Schalenfrüchte •H1: Mandeln  
H2: Haselnüsse •H3: Walnüsse  
H4: Cashewnüsse / Kacchunüsse

H5: Pecannüsse •H6: Paranüsse  
H7: Pistazien  
H8: Macadamianüsse /Queenslandnüsse  
I: Sellerie  
J: Senf  
K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfite  
M: Lupinen  
N: Weichtiere



DESSERTS

- Mousse au Chocolat <sup>C,G</sup>
- Frisches Obst:  
Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>G,2,3</sup>
- Obstsalat <sup>1</sup>
- Grießbrei mit Zimt & Zucker <sup>A1,G</sup>

ZUM NACHMITTAGSKAFFEE

KUCHEN

**Montag:**  
Pflaumen-Streuselkuchen <sup>A1C,G</sup>

**Dienstag:**  
Marmorkuchen <sup>A1C,G</sup>

**Mittwoch:**  
Käsekuchen <sup>A1C,G</sup>

**Donnerstag:**  
Apfelkuchen <sup>A1C,G,H1</sup>

**Freitag:**  
Schokokuchen <sup>A1C,G</sup>

**Samstag:**  
Zitronenkuchen <sup>A1C,G</sup>

**Sonntag:**  
Mango-Creme Schnitte <sup>A1C,G</sup>

GETRÄNKE

- Filterkaffee
- Entkoffeinierter Kaffee
- Heiße Trinkschokolade <sup>G</sup>
- H- Milch <sup>G</sup>
- Haferdrink <sup>A4</sup>

TEE (TEEKANNE)

- Darjeeling Selection
- Grüner Tee
- Rooibos Vanille
- Fenchel
- 8 Kräuter
- Früchte
- Pfefferminze
- Kamille

**Beilagen:** Kandis, Süßstoff <sup>4</sup> Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch <sup>G</sup>

BROT

- Weißbrot <sup>A1A2</sup>
- Roggenvollkornbrot <sup>A1A2,A5</sup>
- Weizenmischbrot <sup>A1A2</sup>
- Sechs- Saat Brot <sup>A1A2,A5</sup>
- Wasa Knäckebröt <sup>A1A2,G</sup>
- Brandt Zwieback <sup>A1A3,F,G</sup>

AUFSTRICHE

Meggle Butter 10g <sup>G</sup> o. Becel 10g <sup>3</sup>

FÜR DEN SÜßEN GAUMEN

- Schwartau Kirsch-Konfitüre
- Schwartau Aprikosen-Konfitüre
- Schwartau Himbeer-Konfitüre
- Schwartau Erdbeer-Konfitüre
- Nutella <sup>F,G,H2</sup>
- Langnese Honig
- Grafschafter Rübenkraut

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

- Edamer <sup>G</sup>
- Maasdamer <sup>G</sup>
- Philadelphia Frischkäse <sup>G</sup>
- Philadelphia Frischkäse Kräuter <sup>G</sup>
- Coeur de Lion franz. Camembert <sup>G</sup>
- Le Parfait veganer Brotaufstrich
- Quark natur <sup>G</sup>
- Kräuterquark <sup>G</sup>
- Popp veganer Farmersalat <sup>1,2</sup>

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken <sup>1,2,J</sup>
- Salami Milanese <sup>1,2,3</sup>
- Burgunderschinken <sup>1,2,J</sup>
- Schweinebraten
- Mortadella <sup>1,2,F,I,J</sup>
- Teewurst <sup>1,2,G</sup>

- Geräucherte Putenbrust <sup>1,2</sup>
- Geflügelfrischwurst <sup>1,2,3</sup>
- Geflügeldauerwurst <sup>1,2</sup>

- Streichwurst mit Kalbfleisch <sup>1,2</sup>

- Popp Eiersalat <sup>C,F,J,2</sup>
- Popp Geflügelsalat <sup>C,I,2,3,4</sup>
- Popp Thunfisch <sup>C,D,J,2</sup>
- Popp Fleischsalat <sup>J1,2,7</sup>

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Kartoffelsalat <sup>A1C,I,G</sup>
- Gewürzgurke <sup>4</sup>
- Angemachter Rohkostsalat: Montag: Krautsalat <sup>1</sup> Dienstag: Karottensalat <sup>1,2</sup> Mittwoch: Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>C,G,J,2</sup> Donnerstag: Rettichsalat <sup>C,G,2</sup> Freitag: Tomatensalat Samstag: Rote Bete Salat <sup>4</sup> Sonntag: Selleriesalat mit Äpfeln <sup>H2,I,2</sup>
- 4 Geflügel Minifrikadellen mit Senf <sup>A1C,I,J</sup>
- Geflügelwiener mit Senf <sup>A1C,I,J</sup>

- Frisches Obst: Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Bauer Fruchtjoghurt <sup>G</sup>
- Naturjoghurt <sup>G</sup>

Armark möchte allen Gästen die nötigen Informationen geben, damit sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Menüs, Snacks, Salate und Getränke genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe.

Trotz der gegebenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unsere Diätassistent, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen. Falls Sie weitgehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte unsere Diätassistent an.

Allergene

A: Glutenhaltiges Getreide  
A1: Weizen •A2: Roggen •A3: Gerste  
A4: Hafer •A5: Dinkel •A6: Kornut  
B: Krebstiere  
C: Eier  
D: Fisch

E: Erdnüsse  
F: Soja  
G: Milch einschl. Lactose  
H: Schalenfrüchte •H1: Mandeln  
H2: Haselnüsse •H3: Walnüsse  
H4: Cashewnüsse / Kacchunüsse

H5: Pecannüsse •H6: Paranüsse  
H7: Pistazien  
H8: Macadamianüsse /Queenslandnüsse  
I: Sellerie  
J: Senf  
K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfite  
M: Lupinen  
N: Weichtiere

Zusatzstoffe  
1: mit Antioxidationsmitteln  
2: mit Konservierungsstoffen  
3: mit Farbstoffen  
4: mit Süßungsmitteln  
5: enthält eine Phenylalaninquelle

6: mit Geschmacksverstärker  
7: mit Phosphat  
8: geschwefelt  
9: gewaschen  
10: geschwärzt

11: Oberfläche mit Natriumzin behandelt  
12: cholesterin  
13: koffeinhaltig  
14: mit Alkohol