

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



„**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 unserem 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

SPORT & EVENT CATERING
Stadien, Messen, Events,
Festivals, Zoos

HEALTH & CARE
Krankenhäuser,
Kliniken,
Seniorencentren

REFRESHMENT SERVICES
Kaffeemaschinen, Tee- und
Wasser-Service

MENÜ.

Unser exklusives Speiseangebot
für Sie als Wahlleistungspatient (*in)

BGU
Berufsgenossenschaftliche
Unfallklinik Frankfurt am Main

aramark

Frühstück

GETRÄNKE

- Filterkaffee
- Entkoffeinerter Kaffee
- Heiße Trinkschokolade ^G
- H-Milch ^G
- Haferdrink ^{A4}

TEE (TEEKANNE)

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

Beilagen: Kandis, Süßstoff ⁴, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch ^G

Säfte

- Orangensaft Hohes C
- Apfelsaft Hohes C



Aramak 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 gebotenen organisatorischen und technologischen Vorsichtsmaßnahmen kann nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unsere Diätassistentin, sofern Sie hierzu höhere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen.

Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte unsere Diätassistentin an.

BRÖTCHEN

- Kaiserbrötchen ^{A1}
- Roggenbrötchen ^{A1,A2,G}
- Mehrkornbrötchen ^{A1,A2,F,K}
- Vollkornbrötchen ^{A1,A2,F,K}
- Buttercroissant ^{A1,C}
- Laugenstange ^{A1}

BROT

- Weißbrot ^{A1,A2}
- Roggenvollkornbrot ^{A1,A2,A5}
- Weizenmischbrot ^{A1,A2}
- Sechs-Saat Brot ^{A1,A2,A5}
- Wasa Knäckebrot ^{A1,A2,G}
- Brandt Zwieback ^{A1,A3,F,G}

AUFSTRICHE

- Meggle Butter 10 g ^G o. Becel 10 g ^G

FÜR DEN SÜßen GAUMEN

- Schwartau Kirsch-Konfitüre
- Schwartau Aprikosen-Konfitüre
- Schwartau Himbeer-Konfitüre
- Schwartau Erdbeer-Konfitüre
- Nutella ^{F,G,H2}
- Langnese Honig
- Grafschafter Rübenkraut

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

- Edamer ^G
- Maasdamer ^G
- Philadelphia Frischkäse ^G
- Philadelphia Frischkäse Kräuter ^G
- Coeur de Lion franz. Camembert ^G
- Le Parfait vegana Brotaufstrich
- Quark natur ^G
- Kräuterquark ^G

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken ^{I,2,J}
- Salami Milanese ^{I,2,J}
- Burgunderschinken ^{J,1,I}
- Schweinebraten
- Mortadella ^{F,I,J,I,2}
- Teewurst ^{G,1,2}

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika
- Geräucherte Putenbrust ^{I,2}
- Geflügelfrischwurst ^{I,2,J}
- Geflügeldauerwurst ^{I,2}
- Streichwurst mit Kalbfleisch ^{I,2}

AUFSTRICHE

- Meggle Butter 10 g ^G o. Becel 10 g ^G

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Mittagessen

SUPP / VORSPEISE

- Rindfleisch Consommé mit Fritten ^{A1,C,G,I,J}
- Tomatenuppe I

HAUPTGERICHTE RIND

- Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle ^{A1,C,G,I,J,L,I,3}
- Rinderroulade mit Speck, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln ^{G,I,J,I,12,4,8}
- Hähnchengyros mit Djavecres, Zwiebelringe und Tzatziki ^{A1,F,G,I,J}

HAUPTGERICHTE SCHWEIN

- Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand dazu Butterbohnen und Kartoffelgratin ^{F,G}
- Rahmgeschnetzeltes mit grünen Bandnudeln ^{A1,C,G,I}

HAUPTGERICHTE VEGAN

- Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis ^{F,H4,I,J,K}
- Vegane Bolognese mit Penne ^{A1,I}
- Kellogg's Cornflakes mit Milch ^{A3,G}
- Köllin Haferflocken mit Milch ^{A4,G}

HAUPTGERICHTE FISCH

- Lachsfilet in Limetten-Buttersauce dazu Blattspinat und Reis ^{D,G,I,J,B}

HAUPTGERICHTE GEFLÜGEL

- Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis ^G
- Paprikahähnchen in Zitronensaute, Blattspinat und Kartoffelpüree ^{A1,C,G,I}

HAUPTGERICHTE SALAT

- Salateller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten
- Salateller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Hähnchenbrust
- Salateller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Käsestreifen ^G

Dressings:

- Essig & Öl oder Joghurt ^{C,G,I,J}

HAUPTGERICHTE SÜß

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{A1,C,G,2}



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

Allergene

- A: Weizenhaltiges Getreide
A1: Weizen ^{A2}; Roggen ^{A3}; Gerste
A4: Hafer ^{A5}; Dinkel ^{A6}; Kammel
B: Krebstiere
C: Bier
D: Fisch

Erdnüsse

- E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch einschl. Lactose
H: Schalenfrüchte ^{H1}; Mandeln
H2: Haselnüsse ^{H3}; Walnüsse
H4: Cashewnüsse/Kaschunüsse

H: Pezzenzisse ^{H4}; Paranüsse

- H5: Pinienkerne
H7: Mandeln
H8: Macadamianüsse / Queenslandernüsse
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesamsamen

L: Schweißalkoxid und Sulfite

- M: Lupinen
N: Weichtiere

Abendessen

GETRÄNKE

- Filterkaffee
- Entkoffeinerter Kaffee
- Heiße Trinkschokolade ^G
- H-Milch ^G
- Haferdrink ^{A4}

TEE (TEEKANNE)

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

Beilagen: Kandis, Süßstoff ⁴, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch ^G

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

- Kartoffelsalat ^{A1,C,I,J,G}
- Gewürzgurke ^G
- Angemachter Rohkostsalat; Montag: Krautsalat ¹
Dienstag: Kartoffelsalat ^{1,2}
Mittwoch: Gurkensalat in Joghurtressing ^{C,G,I,J,2}
Donnerstag: Rettichsalat ^{C,G,2}
Freitag: Tomatensalat
Samstag: Rote Bete Salat ⁴
Sonntag: Selleriesalat mit Äpfeln ^{H2,I,2}
- 4 Geflügel Minifrikadellen mit Senf ^{A1,C,I,J}
- Geflügelwiener mit Senf ^{A1,C,I,J}
- Frisches Obst:
Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Bauer Fruchtjoghurt ^G
- Naturjoghurt ^G

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

Zusatzstoffe

- 6: mit Geschmacksvstärker
7: mit Konservierungsmittel
8: mit Farbstoffen
9: mit Süßungsmitteln
10: enthält eine Phenylalaninquelle

11: Oberfläche mit Natamycin behandelt

- 12: cholinhaltig
13: koffeinhaltig
14: mit Alkohol
15: gewachst
16: geschwärzt

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken ^{I,2,J}
- Salami Milanese ^{I,2,J}
- Burgunderschinken ^{I,2,J}
- Schweinebraten
- Mortadella ^{I,2,F,I,J}
- Teewurst ^{I,2,G}

AUFSTRICHE

- Meggle Butter 10 g ^G o. Becel 10 g ^G

FÜR DEN SÜßen GAUMEN

- Streichwurst mit Kalbfleisch ^{I,2}
- Popp Eiersalat ^{C,F,I,2}
- Popp Gefügelsalat ^{C,I,2,4}
- Popp Thunfisch ^{C,D,I,2}
- Popp Fleischsalat ^{I,2,7}

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Kartoffelsalat ^{A1,C,I,J,G}
- Gewürzgurke ^G
- Angemachter Rohkostsalat;
Montag: Krautsalat ¹
Dienstag: Kartoffelsalat ^{1,2}
Mittwoch: Gurkensalat in Joghurtressing ^{C,G,I,J,2}
Donnerstag: Rettichsalat ^{C,G,2}
Freitag: Tomatensalat
Samstag: Selleriesalat mit Äpfeln ^{H2,I,2}
- 4 Geflügel Minifrikadellen mit Senf ^{A1,C,I,J}
- Geflügelwiener mit Senf ^{A1,C,I,J}
- Frisches Obst:
Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Bauer Fruchtjoghurt ^G
- Naturjoghurt ^G

