

# Kids

Herzlich willkommen!

Wir möchten dir hier eine kleine, bunte Welt voller leckerer und gesunder Speisen zeigen.

Unser Menü soll dir schmecken, dich stärken und dir während deines Krankenhausaufenthalts ein wenig Trost und Freude bringen.

Ganz egal, ob du lieber etwas Herhaftes, Obst, oder etwas Süßes magst – wir haben viel für dich vorbereitet.

Falls du oder deine Familie Fragen hast oder etwas Spezielles wünscht, sprich einfach unsere Diätassistenten an.

Guten Appetit!

Aramark möchte Dir als Guest die notwendigen Informationen geben, damit Du, auch im Falle einer Allergie, eine gute Wahl treffen kannst und möglichst viele unserer Menüs, Snacks, Salate und Getränke genießen kannst.

Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene, sowie Zusatzstoffe.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

## ALLERGENE

A: Glutenhaltige Getreide  
A1: Weizen | A2: Roggen |  
A3: Gerste | A4: Hafer |  
A5: Dinkel | A6: Kamut  
B: Krebstiere  
C: Eier  
D: Fisch  
E: Erdnüsse  
F: Soja  
  
G: Milch einschl. Lactose  
  
H: Schalenfrüchte | H1: Mandeln |  
H2: Haselnüsse | H3: Walnüsse |  
H4: Cashewnüsse/ Kaschnüsse |  
H5: Pecannüsse | H6: Paranüsse |  
H7: Pistazien | H8: Macadamianüsse / Queenslandnüsse  
I: Sellerie  
J: Senf  
K: Sesamsamen  
L: Schwefeldioxid & Sulfite  
M: Lupinen  
N: Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE

1: mit Antioxidationsmittel  
2: mit Konservierungsstoffen  
3: mit Farbstoffen  
4: mit Süßungsmitteln  
5: enthält eine Phenylalaninquelle  
6: mit Geschmackverstärkern  
7: mit Phosphat  
8: geschwefelt  
9: gewachst  
10: geschwärzt



Stand: Oktober 2025, 1. Auflage

# Menü

für unsere jungen  
Patientinnen & Patienten





# Frühstück

## Getränke

- Kakao G
- Milch G
- Tee

## Brot/ Brötchen

- Weizenbrötchen A1, A3
- Vollkornbrötchen A1, A3, A4
- Roggenbrötchen A1, A2, A3
- Weizenmischbrot A1, A2
- Vollkornbrot A1, A2
- Weißbrot A1
- Müsli mit Milch A3, A4, G, H1, H2
- Cornflakes mit Milch G



# Abendessen

## Brot/ Brötchen

- Weizenmischbrot A1, A2
- Vollkornbrot A1, A2
- Weißbrot A1

## Streichfett

- Butter 10g G
- Pflanzenmargarine 10g 3

## „Gemüse dazu“

- Tomate
- Gewürzgurke J, 4
- Täglich wechselnde Gemüsebeilage I, J, 4
- Blattsalat mit Kräuter-Dressing 1, 3, 8



Änderungen innerhalb der Karte vorbehalten.

## Streichfett

- Butter 10g G
- Pflanzenmargarine 10g 3

## Süßer Belag

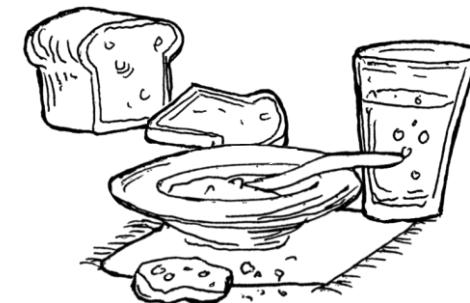
- Konfitüre
- Honig
- Nuss-Nougat-Creme F, G, H1, H2

## Herzhafter Belag

- Schnittkäse G
- Frischkäse natur G
- Frischkäse Kräuter G
- Geflügelwurst 1, 2, 7
- Geflügelstreichwurst 1, 2

## „Zwischendurch“

- Obst: Apfel, Banane oder Saisonobst
- Fruchtjoghurt G, 3
- Naturjoghurt G



## Getränke

- Kakao G
- Milch G
- Tee

## Süßer Belag

- Konfitüre
- Honig
- Nuss-Nougat-Creme F, G, H1, H2

## „Zwischendurch“

- Obst: Apfel, Banane oder Saisonobst
- Fruchtjoghurt G, 3
- Naturjoghurt G

Salz, Pfeffer, Ketchup und Senf J stehen bei Bedarf zur Verfügung.



# Mittagessen

## Hauptgericht mit Fleisch

- Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Tomatensoße, dazu Zucchini und Reis
- Geflügelfrikadelle in Soße mit Kartoffelpüree und Karotten A1, C, G, I, J



## Hauptgericht Süß

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus A1, C, G, 1

## Hauptgericht mit Fisch

- Fischstäbchen, dazu Rahmspinat mit Blubb und Kartoffelpüree A1, D, G



## Süßer Nachtisch

- Tagesdessert G, 4
- Obst
- Fruchtjoghurt G, 3
- Naturjoghurt G

## Piraten-Pasta

- Pasta ist Dein Lieblingsgericht und Du kriegst nicht genug davon?
- Kein Problem, wähle Deine Lieblingssoße und stelle Dir tägliche selbst Deine ganz eigene Piraten-Pasta zusammen:
- Pasta-Soßen: Rinderbolognese I, Vegane Bolognese A1, F, J, I oder Soße Napoli
- Pasta- Sorte: Penne A1 oder Spirelli A1
- Dazu geriebener Hartkäse G

Die Menüassistentinnen auf den Stationen der BG Unfallklinik nehmen werktags Deine Wünsche entgegen und leiten diese an das Küchenteam weiter. Gibt es Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen, besondere Wünsche oder bist Du aufgrund Deiner Erkrankung in der Auswahl der Speisen eingeschränkt? Dann steht Dir unsere Diätassistentin der BG Unfallklinik mit Rat und Tat zur Seite. Es ist unser Anliegen, Dich mit jeder Mahlzeit auf Deinem Genesungsweg bestmöglich zu unterstützen. Wir stehen Dir zur Verfügung:  
BG Unfallklinik Menüassistentenz +49 69 475 3060  
BG Unfallklinik Diätassistentenz +49 69 475 2862

