

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 Herzhaftes, Obst, oder etwas Süßes magst – wir haben viel für dich vorbereitet.
Falls du oder deine Familie Fragen habt oder etwas Spezielles wünscht, sprich einfach unsere Diätassistenten an.

Guten Appetit!

Aramark möchte Dir als Gast 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: Macadamia-
nüsse / 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 Geschmacksverstärkern
7: mit Phosphat
8: geschwefelt
9: gewachst
10: geschwärzt



Stand: Oktober 2025, 1. Auflage

Menü

für unsere jungen
Patientinnen & Patienten



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

Streichfett

- Butter 10g ^G
- Pflanzenmargarine 10g ³

Süßer Belag

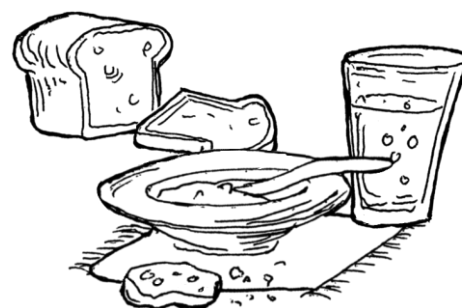
- Konfitüre
- Honig
- Nuss-Nougat-Creme ^{F, G, H1, H2}

Herzhafter Belag

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

„Zwischendurch“

- Obst: Apfel, Banane oder Saisonobst
- Fruchtojoghurt ^{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
- Fruchtojoghurt ^{G, 3}
- Naturjoghurt ^G

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

Abendessen

Herzhafter Belag

- Schnittkäse ^G
- Frischkäse natur ^G
- Frischkäse Kräuter ^G
- Geflügelwurst ^{1, 2, 7}
- Geflügelstreichwurst ^{1, 2}
- Kochschinken (Schwein) ^{1, 2, 7}

„Gemüse dazu“

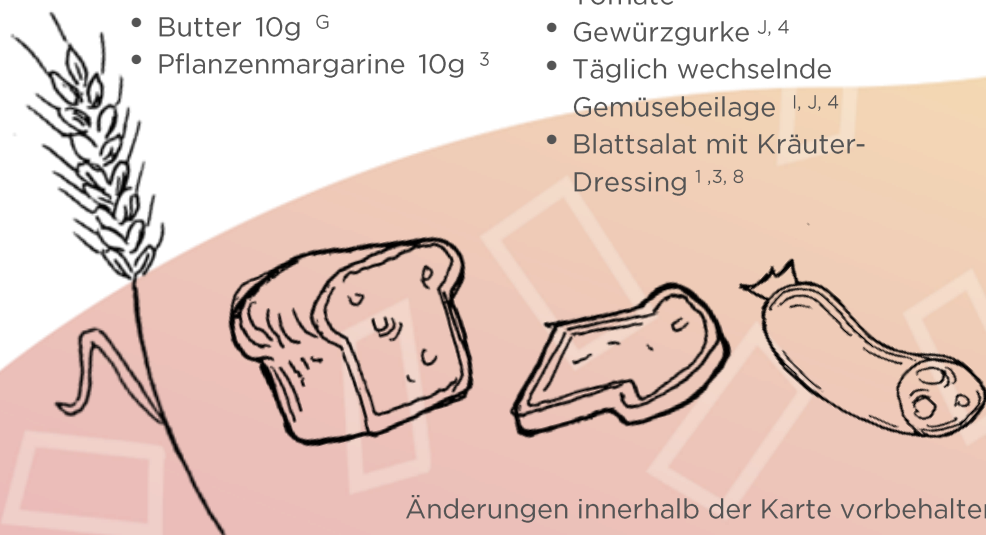
- Tomate
- Gewürzgurke ^{J, 4}
- Täglich wechselnde Gemüsebeilage ^{1, J, 4}
- Blattsalat mit Kräuter-Dressing ^{1, 3, 8}

Streichfett

- Butter 10g ^G
- Pflanzenmargarine 10g ³

Brot/ Brötchen

- Weizenmischbrot ^{A1, A2}
- Vollkornbrot ^{A1, A2}
- Weißbrot ^{A1}



Änderungen innerhalb der Karte vorbehalten.

Mittagessen

Hauptgericht mit Fleisch

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



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 Menüassistent +49 69 475 3060
BG Unfallklinik Diätassistent +49 69 475 2862



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
- Fruchtojoghurt ^{G, 3}
- Naturjoghurt ^G

