

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



Stand: Oktober 2025; 4. Druckauflage

„**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^G
- H-Milch^G
- Haferdrink^{A4}

TEE (TEEKANNE)

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

Beilagen: Kandis, Süßstoff⁴, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch^G

Säfte

- Orangensaft Hohes C
- Apfelsaft Hohes C



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 g³

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 veganer Brotaufstrich
- Quark natur^G
- Kräuterquark^G

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken^{1,2,J}
- Salami Milanese^{1,2,3}
- Burgunderschinken^{J,1,2}
- Schweinebraten
- Mortadella^{F,I,J,1,2}
- Teewurst^{G,1,2}

- Geräucherte Putenbrust^{1,2}
- Geflügelfrischwurst^{1,2,3}
- Geflügeldauerwurst^{1,2}

- Streichwurst mit Kalbfleisch^{1,2}

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Hellma Schokomüsli mit Milch^{A1,A3,A4,F,G}
- Hellma Früchtemüsli mit Milch^{A1,A3,A4,G}
- Kellogg´s Cornflakes mit Milch^{A3,G}
- Kölln Haferflocken mit Milch^{A4,G}

- Bauer Fruchtojoghurt^G
- Bauer Fruchtojoghurt „Bircher Müsli“^{A1,A3,A4,H1,H2}
- Naturjoghurt^G

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

- Gekochtes Frühstücksei^G

Mittagessen

SUPPE / VORSPEISE

- Rindfleisch Consommé mit Frittaten^{A1,C,G,I,J}
- Tomatensuppe¹

HAUPTGERICHTE RIND

- Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle^{A1,C,G,J,L,1,3}
- Rinderroulade mit Speck, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln^{G,I,J,L,1,2,4,8}

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,K}
- Vegane Bolognese mit Penne^{A1,I}

HAUPTGERICHTE FISCH

- Lachsfilet in Limetten-Buttersauce dazu Blattspinat und Reis^{D,G,I,L,8}

HAUPTGERICHTE GEFLÜGEL

- Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis^G
- Paprikahähnchen in Zitronensauce, Blattspinat und Kartoffelpüree^{A1,C,G,I}
- Hähnchengyros mit Djuvecreis, Zwiebelringe und Tzatziki^{A1,F,G,I,J}

HAUPTGERICHTE SALAT

- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten
- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Hähnchenbrust
- Salatteller 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.

Abendessen

GETRÄNKE

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

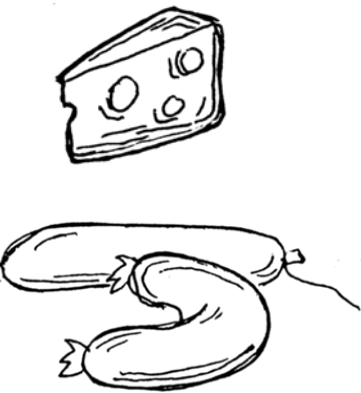
TEE (TEEKANNE)

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

Beilagen: Kandis, Süßstoff⁴, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch^G

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

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



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 10g^G o. Becel 10g³

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 veganer Brotaufstrich
- Quark natur^G
- Kräuterquark^G

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken^{1,2,J}
- Salami Milanese^{1,2,3}
- Burgunderschinken^{1,2,J}
- Schweinebraten
- Mortadella^{1,2,F,I,J}
- Teewurst^{1,2,G}

- Geräucherte Putenbrust^{1,2}
- Geflügelfrischwurst^{1,2,3}
- Geflügeldauerwurst^{1,2}

- Streichwurst mit Kalbfleisch^{1,2}

- Popp Eiersalat^{C,F,J,2}
- Popp Geflügelsalat^{C,I,2,3,4}
- Popp Thunfisch^{C,D,J,2}
- Popp Fleischsalat^{J,1,2,7}

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Kartoffelsalat^{A1,C,J,G}
- Gewürzgurke⁴
- Angemachter Rohkostsalat: Montag: Krautsalat¹ Dienstag: Karottensalat^{1,2} Mittwoch: Gurkensalat in Joghurtdressing^{C,G,J,2} Donnerstag: Rettichsalat^{C,G,2} Freitag: Tomatensalat Samstag: Rote Bete Salat⁴ Sonntag: Selleriesalat mit Äpfeln^{H2,I,2}
- 4 Geflügel Minifrikadellen mit Senf^{A1,C,J}
- Geflügelwiener mit **Senf**^{A1,C,I,J}

- **Frisches Obst:** Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Bauer Fruchtojoghurt^G
- Naturjoghurt^G

Aramark 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 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 weitergehende 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: 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 / Kaschunüsse

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 Antioxidationsmittel
2: mit Konservierungstoffen
3: mit Farbstoffen
4: mit Süßungsmitteln
5: enthält eine Phenylalaninquelle

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

11: Oberfläche mit Natamycin behandelt
12: chininhaltig
13: koffeinhaltig
14: mit Alkohol