

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



Stand: Oktober 2025; 4. Druckauflage

MENÜ.

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

„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

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

HEALTH & CARE
Krankenhäuser,
Kliniken,
Seniorenzentren

REFRESHMENT SERVICES
Kaffeemaschinen, Tee- und
Wasser-Service

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



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

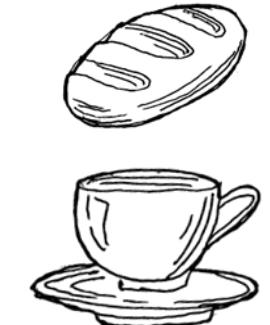
Meggle Butter 10 g ^G o. Becel 10 g ³

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}

BROTKOST

- Geräucherte Putenbrust ^{1,2}
- Geflügelfrischwurst ^{1,2,3}
- Geflügeldauerwurst ^{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 Fruchtjoghurt ^G
- Bauer Fruchtjoghurt „Bircher Müsli“ ^{A1,A3,A4,H1,H2}
- Naturjoghurt ^G
- **Frisches Obst:** Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Gekochtes Frühstücksei ^C

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

FISCH

HAUPTGERICHTE FISCH

HAUPTGERICHTE SÜß

HAUPTGERICHTE SALAT

HAUPTGERICHTE VEGAN

HAUPTGERICHTE GEFLÜGEL

HAUPTGERICHTE SCHWEIN

HAUPTGERICHTE RIND

HAUPTGERICHTE KÄSE

HAUPTGERICHTE KUCHEN

HAUPTGERICHTE DESSERTS

HAUPTGERICHTE GETRÄNKE

HAUPTGERICHTE BROT

SUPPE / VORSPEISE

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

HAUPTGERICHTE RIND

- Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle ^{A1,C,G,J,L,I,3}
- Rinderroulade mit Speck, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln ^{G,I,J,L,I,2,4,8}
- Obstsalat ¹
- Hähnchengyros mit Djuvecres, Zwiebelringe und Tzatziki ^{A1,F,G,I,J}
- Grießbrei mit Zimt & Zucker ^{A1,G}

HAUPTGERICHTE SCHWEIN

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

HAUPTGERICHTE VEGAN

- Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis ^{F,H4,I,K}
- Vegane Bolognese mit Penne ^{A1,I}

HAUPTGERICHTE SÜß

HAUPTGERICHTE FISCH

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

HAUPTGERICHTE KÄSE

HAUPTGERICHTE DESSERTS

HAUPTGERICHTE GETRÄNKE

HAUPTGERICHTE BROT

HAUPTGERICHTE GETRÄNKE

HAUPTGERICHTE DESSERTS

HAUPTGERICHTE GETRÄNKE

HAUPTGERICHTE BROT

HAUPTGERICHTE GETRÄNKE</h