



Speisekarte

für Wahlleistungspatient*innen
des Gemeinschaftskrankenhauses Bonn



Gemeinschaftskrankenhaus Bonn
St. Elisabeth · St. Petrus · St. Johannes gGmbH

Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Bonn



*Sehr geehrte Patientin,
sehr geehrter Patient,*

wir begrüßen Sie herzlich im Gemeinschaftskrankenhaus Bonn.

Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, hält unser Küchenteam eine Vielzahl an zusätzlichen Speisen und Getränken für Sie bereit.

Als Wahlleistungspatient*innen haben Sie die Möglichkeiten aus einer großen Auswahl höherwertiger Speisen individuell nach Ihrem persönlichem Geschmack und Befinden, entsprechend Ihrer ärztlich verordneten Kostform, auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und gute Genesung!

Ihr Gemeinschaftskrankenhaus Bonn



Gemeinschaftskrankenhaus Bonn
St. Elisabeth · St. Petrus · St. Johannes gGmbH

Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Bonn

Unser Service

Die Aufnahme Ihrer Speise- und Getränkewünsche findet durch unsere Serviceassistenz persönlich statt. Sie ist darüber hinaus täglich telefonisch für Sie erreichbar (siehe „Information Ihre Wahlleistungen“).

Stand 11-2024



Tägliches Frühstücksangebot



Frühstücks- Arrangements

Süßes Frühstück

Honig
Nutella (b, g, h, m)
Darbo Konfitüre zur Auswahl
(Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Aprikose)
2 kleine Gourmetbrötchen (d)
1 Croissant (a, d, g)
Speisequark (g)
Butter oder Margarine (g)



Fitness Frühstück

Putenbrust (2, 3)
Kräuterkäse (g)
2 kleine Vierkornbrötchen (d, l)
1 Roggenbrötchen (d, g)
frischer Obstsalat(3)
Naturjoghurt (g)
Honig
Butter oder Margarine (g)

Käse Frühstück

Gouda mittelalt (g)
Camembert
Bonbel-Scheibe (g)
2 kleine Gourmetbrötchen (d)
Laugengebäck (d, g)
Kräuterquark (g)
Butter oder Margarine (g)

Schlemmer-Frühstück

Darbo Konfitüre zur Auswahl
(Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Aprikose)
Honig
Emmentaler (g)
Gekochter Schinken (2, 3)
Edelsalami (2, 3, g)
Buko-Frischkäse (g)
3 gemischte kleine Brötchen (d, g)
Butter oder Margarine (g)
Extra wählbar: gekochtes Bio-Ei



Tägliches Frühstücksangebot

Brot/Brötchen

Bio-Roggenbrot (d)
 Bio-Roggen-Mehrkornbrot (d)
 Bio-Roggen-Sonnenblumenbrot (d)
 Bio-Dinkelbrot (d)
 Schwarzbrot (d, e)
 Pumpernickel (d)
 Graubrot hell und dunkel (d)
 Weißbrot (d)
 Süßes Brot (d)
 Knäckebrot (d)
 Zwieback (d, g)

Gourmetbrötchen (d)
 Kornknacker (d, g)
 Röttelchen (d, g)
 Vierkornbrötchen (d, e)
 Wikinger-Brötchen (d)
 Laugenstange (d, g)
 Croissant (a, d, g)
 Rosinenbrötchen (e, d, g)
 Schokobrötchen (a, d, g)
 Weckchen süß (a, d, g)



Aus diesen Komponenten
 können Sie Ihr Frühstück
 zusammenstellen.

Aufstriche/Konfitüren

Butter (g)
 Halbfettmargarine (g)
 Darbo Konfitüre zur Auswahl
 (Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Aprikose)
 Konfitüre zuckerreduziert
 Nutella (g, h, m, b)
 Honig
 Pflaumenmus
 Rübenkraut
 Apfelkraut

Cerealien



Cornflakes (d)
 Bircher Müsli (d, g, h, b)
 Schokomüsli (d, g, h, b)
 Müsli-Riegel (d, g, b)

Brotbelag

Buko-Frischkäse (g)
 Kiri (g)
 Le Tartare-Frischkäse (g, 1)
 Schmelzkäse (g)
 Camembert, Brie
 Käseaufschnitt (Gouda, Bonbel, Chilikäse,
 Cheddar, Emmentaler, Leerdamer) (g)
 Kräuterkäse (g)
 Leberwurst (2, 3)
 Teewurst (2, 3)
 Putenbrust (2, 3, 10)
 Gekochter Schinken (2, 3)
 Roher Schinken (2, 3)
 Putenlachsschinken (2, 3)
 Serranoschinken (2, 3)
 Salami Milano (2, 3)
 Burgunderschinken (2, 3)
 Rinderpastrami (2, 3)
 Bratenaufschnitt (2, 3)
 Vegetarischer Brotaufstrich (m)

Sonstiges

Gekochtes Bio-Ei
 Magerquark (g), Kräuterquark (g)
 Frischer Obstsalat (3)





Mittagessen

Bitte beachten Sie die beigegefügte Mittagskarte.



Nachmittagsangebot

Auf Wunsch erhalten Sie täglich Kuchen und Gebäck zur Auswahl.

Abendessen-Arrangements

Tägliches Abendangebot

Rustikaler Teller

Brotauswahl (d)
Schwarzbrot (d, l)
Burgunderschinken (2, 3)
Bratenaufschnitt vom Schwein (2, 3)
Blut- und Leberwurst (2, 3)
Sauergemüse
Butter oder Margarine (g)



Käseteller

Brotauswahl (d)
Laugengebäck (d, g)
Gouda mittelalt (g)
Brie
Chilikäse (g)
Obazda (g)
Trauben
Kirschtomaten
Butter oder Margarine (g)



Fischteller

Brotauswahl (d)
Vollkornbrot (d, e)
Pumpernickel (d)
Räucherlachs (c)
Forellenfilet (c)
Sahnemeerrettich (g, i, 3)
Butter oder Margarine (g)



Für alle Arrangements zusätzlich wählbar:

Hering in Tomatensauce,
Kartoffelsalat, Fleischsalat,
Geflügelsalat, Heringssalat,
Rohkostsalat

Tägliches Abendangebot

Brotauswahl

Bio-Roggenbrot (d)
 Bio-Roggen-Mehrkornbrot (d, e)
 Bio-Roggen-Sonnenblumenbrot (d)
 Bio-Dinkelbrot (d, f, m)
 Schwarzbrot (d, e)
 Laugenstange (d, g)
 Pumpernickel (d, e)
 Graubrot hell und dunkel (d)
 Weißbrot (d)
 Süßes Brot (d)
 Knäckebrot (d)
 Zwieback (d, g)

Brotbelag

Buko-Frischkäse (g)
 Kiri (g)
 Le Tartare-Frischkäse (g, 1)
 Schmelzkäse (g)
 Camembert, Brie
 Käseaufschnitt (Gouda mittelalt,
 Bonbel, Leerdammer, Emmentaler) (g)
 Kräuterkäse (g)
 Leberwurst (2, 3)
 Teewurst (2, 3)
 Putenbrust (2, 3, 10)
 Gekochter Schinken (2, 3)
 Roher Schinken (2, 3)
 Putenlachsschinken (2, 3)
 Serranoschinken (2, 3)
 Salami Milano (2, 3)
 Burgunderschinken (2, 3)
 Rinderpastrami (2, 3)
 Bratenaufschnitt (2, 3)
 Vegetarischer Brotaufstrich (m)

Aufstriche/ Konfitüren

Butter (g)
 Halbfettmargarine (g)
 Konfitüre zur Auswahl (Erdbeere,
 Himbeere, Kirsche, Aprikose)
 Konfitüre zuckerreduziert
 Nutella (g, h, m, b)
 Honig
 Pflaumenmus
 Rübenkraut
 Apfelkraut

Beilagen

Kräuterquark (g)
 Essiggurke (2, 8)

Kalte Spezialitäten

Griechischer Salatteller (6)
 (Paprika, Gurke, Tomaten, Oliven,
 Zwiebeln, Essig/Öl Dressing)

Melone mit Parmaschinken (2, 3)



Aus diesen Komponenten
 können Sie Ihr Abendessen
 zusammenstellen.





Zu jeder Mahlzeit

Getränke

Kaffeespezialitäten

Kaffee
Kaffee entkoffeiniert
Cappuccino (g)
Milchkaffee (g)

Teespezialitäten

Schwarzer Tee
Fencheltee
Grüner Tee
Kamillentee
Pfefferminztee
Kräutertee
Früchtetee
Hagebuttentee
Rooibostee

Kaltgetränke

Bananen-, Erdbeer-, Vanillemilch (g)
Kakao (g)
Mineralwasser Classic
Mineralwasser Still
Apfelsaft
Multivitaminensaft
Orangensaft
Tomatensaft
Malzbier
Alkoholfreies Bier

Getränkebeilagen

Zucker
Süßstoff
Kaffeesahne
Portion Zitrone



Für den kleinen Hunger

Fruchtjoghurt (g)
Naturjoghurt (g)
Fruchtquark (g)
Pudding (g)
Milchreis (g)
Apfel, Banane, Kiwi
Birne, Orange
Sandwiches
Bifi-Minisalami
Studentenfutter
Salzsticks
Erdnüsse



Suppenauswahl

Cremesuppe (d, g)
Klare Brühe
Milchsuppe (d, g)
Grießsuppe (d, g)
Haferwasserschleim (d)



Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Süßungsmittel
- (9) enthält eine Phenylalaninquelle
- (10) mit Phosphat

Kennzeichnung von Allergenen:

- (a) Eier, (b) Erdnüsse, (c) Fisch, (d) Gluten haltiges Getreide,
- (e) Krebstiere, (f) Lupinen, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte,
- (i) Schwefeldioxid und Sulfite, (j) Sellerie, (k) Senf, (l) Sesam,
- (m) Soja, (n) Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl, der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel, können sich in unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene befinden.



Gemeinschaftskrankenhaus Bonn
St. Elisabeth · St. Petrus · St. Johannes gGmbH

Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Bonn