

Speisekarte vom 17.01. bis 23.01.2022

Nr.3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Essen I Vollkost	Marokkanische Küche Hähnchen „Marrakesch“ mit Couscous (a,e,g,k,m)	Ungarische Küche Kesselfleisch vom Rind mit Sauerrahm und Baguette (a,e,g,k)	Andalusische Küche Albóndigas con Pollo, Tomaten- Salsa, Reis ausgarniert mit Blattsalat (a,e,g,k)	Indische Küche Tandori Chicken Ofenkartoffeln und Blattsalate (a,e,g,k,m)	Nostalgie Küche Kalbsteak au four Buttererbsen Süßkartoffelstampf (a,e,g,k,m)	Regionale Küche Berliner Kartoffelsuppe Geflügelwürstchen (2,6,12,g,k)	Sonntagessen Hähnchenbrust Kaisergemüse Petersilien- kartoffeln (a,e,g,k)
Essen II Leichte Vollkost	Mediterrane Küche Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung, Tomatensugo (a,g,k)	Fisch Küche Gedünstetes Rotbarschfilet Dillsoße Kartoffeln Blattsalat (a,f,g,k)	Italienische Küche Penne Regate Rucola-Pesto Tomatensugo Reibekäse (a,g,k)	Französische Küche Gemüse-Kartoffel Gratin Bechamelsoße Chicorée Salat (a,g,k)	Regionale Küche Milchreis mit Apfelmus Zucker & Zimt (1,12,a,g)	Regionale Küche Berliner Kartoffelsuppe Geflügelwürstchen (2,6,12,g,k)	Sonntagessen Hähnchenbrust Kaisergemüse Petersilien- kartoffeln (a,e,g,k)
Essen III vegan	Marokkanische Küche Tajine „Agadir“ Wirsing Kohl, Kichererbsen, Oliven und Kartoffeln (8,a,k,m)	Mexikanische Küche Gemüse Chili mit Avocado-Soja Dip und Baguette (8,a,k,m)	Steierische Küche Schwammeln in Rahmsoße dazu Semmelknödel (a,k,m)	Indische Küche Mildes Gemüsecurry mit Jasminreis (a,k,m)	Asia Küche Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse Mango-Kokossoße (a,k,m)	Mediterrane Küche Bulgur- Pfanne mit mit Gemüse und Kräutersoße (a,k,m)	Urbane Küche Rote Bete Bratling Grillgemüse (a,k,m)

Falls Sie besondere Wünsche haben (Allergien, andere Unverträglichkeiten) so sprechen Sie bitte unsere Pflegemitarbeiter an.

Zusatz- und Konservierungsstoffe, Allergenkennzeichnung: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) geschwefelt, 6) Phosphat, 7) mit Milcheiweiß, 8) geschwärzt, 9) mit Süßungsmittel, 12) Antioxidationsmittel, 13) Formfleisch, 14) mit Geschmacksverstärker

a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Lupinen, d) Eier, e) Senf, f) Fische, g) Milch (einschließlich Laktose), h) Schwefeldioxid und Sulfite, i) Sesamsamen, j) Schalenfrüchte, k) Sellerie, l) Erdnüsse, m) Sojabohnen, n) Weichtiere

Änderungen vorbehalten!

Sehr geehrter Gast,

In den Park-Kliniken Berlin legen wir großen Wert auf eine gesunde Ernährung.

Wir alle wissen, dass wir durch gesundes Essen unser Wohlbefinden steigern können und unsere Gesundheit verbessern.

Gerade der regionale und mediterrane Einfluss bereichert dabei unsere Küche. In unserem Speiseplan setzen wir deshalb auf abwechslungsreiche und gesunde Zutaten und Gerichte aus diesen Gegenden der Welt.

Manchmal entstehen Fragen zu den Zutaten oder Rezepten. Deshalb haben wir hier ein paar Erläuterungen zu einzelnen Speisen zusammen getragen, die Ihnen lieber Gast, vielleicht noch nicht so bekannt sind. Sollten Sie weitere Fragen zu unseren Speisen haben, so steht Ihnen die Küchenleitung gern zur Verfügung.

Tandoori Chicken

ist ein Hühnergericht, das durch braten von Huhn in Joghurt und Gewürzen mariniert in einem Tandoor, einem zylindrischen Lehmofen, zubereitet wird. Das Gericht stammt vom indischen Subkontinent und ist in vielen anderen Teilen der Welt beliebt.

Hähnchen Marrakesch: geschmortes Hähnchen mit Paprika, Karotten, Kohl, Oliven und Gewürze aus dem Orient.

Tajine Agadir: **Tajine** oder auch Taschiin bezeichnet in der nordafrikanischen Küche des Maghreb ein rundes, aus Lehm gebranntes Schmorgefäß mit gewölbtem oder spitzem Deckel und das darin gekochte Gericht der Berber. Ist in vielen anderen Teilen der Welt beliebt.

Agadir ist eine Hafenstadt am Atlantik im Süden Marokkos, etwa 500 km südlich von Casablanca

Tajine Agadir ist ähnlich wie bei uns der Gemüseintopf, etwas weniger Gemüsebrühe dafür aber mehr Kohl, Kartoffeln und **Kichererbsen**

Inhaltsstoffe der Kichererbsen bestehen etwa zu einem Fünftel aus Eiweiß und sind reich an Ballaststoffen, die die Verdauung fördern. Mit über dreihundert Kilokalorien pro 100 Gramm (in getrocknetem Zustand) sind sie nicht gerade kalorienarm. Aber sie enthalten Vitamin A, B, C und E. Zudem sind sie reich an den beiden essenziellen Aminosäuren Lysin und Threonin, die der Körper zum Aufbau von Proteinen benötigt. Daneben weisen Kichererbsen Eisen, das Spurenelement Zink sowie Magnesium auf.

Herkunft Die Kichererbse ist eine sehr alte Kulturpflanze: Schon vor 8.000 bis 10.000 Jahren bauten sie Menschen im vorderen Orient an. In Deutschland kam sie etwa im 1. Jahrhundert nach Christus. Im Mittelalter war die Kichererbse in Deutschland als Nahrungsmittel und **Heilpflanze** bekannt.

Wenn Sie in der aktuellen Speisekarte nicht das passende Angebot für sich gefunden haben, so sprechen Sie bitte die Servicemitarbeiter oder Pflegemitarbeiter der Station an. Sie werden Ihnen eine weitere Alternative anbieten.