

Speisekarte vom 05.01.2026 – 11.01.2026

Nr.5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Essen I Vollkost	Thai Küche Curry „Bangkok“ mit Gemüse und Nüssen dazu Kokosreis (9,j,i,k,l,m)	Schwäbische Küche Geschnetzeltes von der Pute mit Pilzen dazu Spätzle (a,e,g,k)	Suppen Küche Winterlicher Wirsing Eintopf“ mit Kartoffeln (auch vegan) (k,14,5)	Fisch Küche Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffeln (2,a,12,5,9,d,f,g,k)	Regionale Küche Grünkohl mit Kasselerbraten und Salzkartoffeln (2,5,14,a,e,h,k)	Suppenküche Eintopf von der Steckrübe mit Kartoffeln Rindfleisch (5,k,)	Sonntagsbraten Geschmorte Truthahnkeule mit Möhren und Kartoffeln (a,12,5,g,k)
Essen II Leichte Vollkost	Fisch Küche Gedünstetes Fischfilet mit Wurzelgemüse Kräutersoße und Kartoffeln (a,f,e,g,k,5)	Suppen Küche Bunter Karottentopf mit Kartoffeln und Rindfleisch (k,5)	Italienische Küche „Frittata“ Omelette mit Gartengemüse und Feta überbacken (a,d,g,k,m,5)	Regionale Küche Kräuterquark mit Kartoffeln Leinöl und Blattsalat (g,5,12)	Süße Küche Milchreis mit Zucker & Zimt Apfelmus (9,g ,2)	Suppenküche Eintopf von der Steckrübe mit Kartoffeln Rindfleisch (5,k)	Sonntagsbraten Gedünstete Truthahnkeule mit Möhren und Kartoffeln (a,12,5,g,k)
Essen III vegan	Spreewald Küche Gurkentopf mit Dill Petersilienkartoffeln (a,k,m,5)	Winter Küche Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Nüssen dazu Rotkohl (a,j,k,2,5)	Regionale Küche Gedämpfter Blumenkohl mit Semmelbrösel und Petersilienkartoffeln (m,k,5,a)	Mallorquinische Küche Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Kichererbsen (2,k,m,5)	Indische Küche Linsen- Gemüsecurry dazu Jasminreis (m,9,k)	Urbane Küche Pastinaken- Karottengemüse mit Kräutern und Kartoffelstampf (k,m ,5)	Urbane Küche Geschmorte Weißkohl in Sojarahmsoße mit Kartoffeln (12,m,k,5)

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, 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.

1.Mungosprossen: Nährwerte –. Mungobohnen entwickeln sich während ihrer Keimung zu einem wahren Vitalstoffkraftwerk. Sie bestehen zu 25% aus Eiweiß(darunter Lysin), 60% Kohlenhydrate und wenig Fett. Zudem enthalten sie die Vitamine B1, B2, Niacin, A, B12, C und E und Mineralien wie Phosphor, Kalium, sowie Eisen, Magnesium und Kalzium

2. Eintopf auch ohne Fleisch möglich: wir sagen ja, Gewürze und frische Kräuter können eine Alternative sein

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.

3.Pastinaken: Im 18. Jahrhundert gehörte die Pastinake zu den Grundnahrungsmitteln der Deutschen, doch nachdem die Kartoffel entdeckt wurde und nach Europa kam, verschwand sie weitgehend vom Speiseplan und geriet in Vergessenheit. Mittlerweile ist die Pastinake kein Geheimtip sondern wird von Gastronomen in jeglicher Form angeboten. Je nach Pflanzenteil wirkt die Pastinake etwas anders. Da die Wurzel am meisten verwendet wird, stellt sie zugleich Nahrungs- als auch Heilmittel dar. Sie regt den Appetit an, senkt den Cholesterinspiegel und fördert die Verdauung sowie die Nierentätigkeit. Sie wirkt außerdem leicht fiebersenkend und schmerzlindernd, kühlend und stärkt das Immunsystem. Die Blätter erhöhen die Harnmenge und beruhigen die Nerven, während die Früchte den Magen-Darm-Bereich entkrampfen und ebenfalls die Nieren anregen. Durch ihre ätherischen Öle hat die Pastinake zusätzlich antibakterielle Kräfte. Ihr Nährwert ist mit 60 kcal / 100 g ausgesprochen niedrig, gleichzeitig liefert die Pastinake viermal so viele Ballaststoffe wie Möhren und hat einen hohen Kaliumgehalt. Sie ist fettarm und hält viele weitere Mineralstoffe sowie wertvolle Aminosäuren bereit.