

Speisekarte vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

Nr.4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Essen I Vollkost	Regionale Küche Blumenkohl- cremesuppe mit Vollkorncrôutons (a,k,g,5)	Fisch Küche Matjessalat nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln (2,5,9,12,a,d,f,g,k)	Regionale Küche Kartoffel- Gemüseauflauf mit Paprikasoße (2,5,9,a,d,g,k)	Steierische Küche Knusper- Hähnchenschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat mit gerösteten Kürbiskernen (2,5,9,12,a,d,e,g,k)	Spanische Küche Paella mit frischen Gemüsen und gegrillten Hähnchenfleisch und Fischfilet (13,k)	Suppen Küche Kohlrabi Eintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch (5, k)	Sonntagsessen Hähnchenbrust Brokkoli Kartoffeln (5,a,e,g,k)
Essen II Leichte Vollkost	Fisch Küche Gedünstetes Fischfilet Kräutersoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln (5, 9,a,e,f,g,k)	Süße Küche Grießbrei mit Erdbeersoße (1,9,a,g)	Suppen Küche Möhreneintopf mit Kartoffeln und frischen Kräutern (Vegan) (5, k)	Indische Küche Leichtes Curry mit Gemüse und Jasminreis (9,a,e,k,m,g)	Italienische Küche Spaghetti mit Tomatensugo und Reibekäse (2,9,a,g,k)	Suppen Küche Kohlrabi Eintopf mit Kartoffeln (auch vegan) (5, k)	Sonntagsessen Hähnchenbrust Brokkoli Kartoffeln (5, a,e,g,k)
Essen III vegan	Mediterrane Küche Paprikaschote mit Gemüse- Reisfüllung dazu Tomatensugo (1,2,9,12,k,m)	Steierische Küche „Krautfleckerl“ geschmorter Weißkohl in Sojarahm mit Bandnudeln (9,a,k,m)	Ungarische Küche Sojageschnetzeltes „Puszta“ mit Paprikagemüse und Reis (2,9,a,k,m)	Mexikanische Küche Gemüse Chili mit Soja-Joghurtdip und Pitabrot (1,2,9,a,k,m)	Marokkanische Küche Tajine „Agadir“ Gemüse, Kichererbsen, Oliven und Grillkartoffeln (2,8,12,k)	Vital Küche Gemüseplatte mit Gemüse der Saison mit Kartoffeln (5,k,m)	Suppen Küche Minestrone, Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (2,9,a,k)

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.

„Krautfleckerl“ sind eine Österreichische Spezialität, so einfach wie nahezu banal aber für Liebhaber ein echter Genuss

Auch in unsere Küche fanden die „Krautfleckerl“ ihren weg. Ein Gericht aus geschmortem Kohl und Bandnudeln, fein abgeschmeckt auch für die Ernährungsbewussten Liebhaber.

Ursprünglich verwendet man zum braten Schmalz und auch ein paar Speckwürfel finden ihren Weg in das Gericht.

Nur haben wir uns der Veganen Variante angenommen und lassen dies weg, dafür ergänzen wir das Gericht mit etwas Sojasahne um ein Wohlschmeckendes rundes Mundgefühl zu erreichen.

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 Gemüseeintopf, 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 10.0000 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.