

Speisekarte vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

Nr.3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Essen I Vollkost	Marokkanisch Küche Hähnchen "Marrakesch" mit Couscous (1,2,8,9, a, g, j, k)	Vital Küche Kartoffel- Blumenkohlrösti mit Joghurt-Kräuterdip und Blattsalat (5,14,a,g,h,k)	Regionale Küche Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,5,6,12,9,g,k,m)	Festtags Küche Gänsebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln (2, 5,9, a, g, k)	Fisch Küche Gedünstetes Fischfilet auf Karottenstreifen mit Dillsoße und Kartoffeln (5, 9,a,e,f,g,k,m)	Italienische Küche Penne Rigate Tomatensugo und Reibekäse (12,9,a,g, k)	Sonntagessen Rinder- Schmorbraten mit Möhren und Kartoffeln (1,2,5,9,12,a,e,g,k)
Essen II Leichte Vollkost	Italienische Küche Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensugo (9, a, g, k, m)	Regionale Küche Milchreis mit Zucker & Zimt Apfelmus (2,9, g)	Regionale Küche Berliner Kartoffelsuppe (vegan) (5, k)	Suppen Küche Suppe vom Hokaidokürbis mit Kokosmilch und Ingwer dazu Baguette (2,9, a, k, m)	Fisch Küche Gedünstetes Fischfilet auf Karottenstreifen mit Dillsoße und Kartoffeln (5, 9,a,e,f,g,k,m)	Italienische Küche Penne Rigate Tomatensugo und Reibekäse (12,9,a,g, k)	Sonntagessen Rinder- Schmorbraten mit Möhren und Kartoffeln (1,2,5,9,12,a,e,g,k)
Essen III vegan	Regionale Küche Kartoffel-Spinat- Käsenocken auf Kürbis-Lauchgemüse (5,14,a,g,h,k)	Indische Küche Mildes Gemüsecurry mit Kichererbsen dazu Jasminreis (9, a, m)	Regional Küche Waldpilze in Sojarahmsoße mit Semmelknödeln (a, k, m)	Suppen Küche Suppe vom Hokaidokürbis mit Kokosmilch und Ingwer dazu Baguette (2,9, a, k, m)	Winterliche Küche Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit Nüssen und Datteln dazu Rotkohl (5,a,h,j,k,l,m)	Mediterrane Küche Bulgur- Pfanne mit frischem Gemüse dazu Soja- Curry Dip (9,a,k,m)	Gemüse Küche Gedämpftes Gartengemüse mit Petersiliensoße und Kartoffeln (5,9,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, 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.

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.