

**Speisekarte vom 26.01.2026 bis 01.02.2026**

Nr.3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Essen I <b>Vollkost</b>	<b>Regionale Küche</b> Gekochte Eier in Senfsoße dazu Kartoffelpüree (2, 5,9, a, d, e, g, k, m)	<b>Süddeutsche Küche</b> Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Frühlingslauch (2,6,14,a,d,g,k)	<b>Regionale Küche</b> Kochklops "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Kartoffeln und Karottensalat (a, d, e, k, m, 5)	<b>Winterliche Küche</b> Grünkohl mit Knacker und Petersilienkartoffeln (2,5,13,14,a,e,h,k)	<b>Regionale Küche</b> Brathering mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln (2,5,12,9, a, f, g, k)	<b>Regionale Küche</b> Berliner Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst (2,5,6,12,9,g,k,m )	<b>Sonntagsessen</b> Rinder-Schmorbraten mit Möhren und Kartoffeln (1,2,5,9,12,a,e,g,k)
Essen II <b>Leichte Vollkost</b>	<b>Italienische Küche</b> Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensugo (9, a, g, k, m)	<b>Fisch Küche</b> Gedünstetes Fischfilet auf Karottenstreifen mit Dillsoße und Kartoffeln (5, 9,a,e,f,g,k,m )	<b>Italienische Küche</b> Penne Rigate Rucola-Pesto und Reibekäse (12,9,a, g, k)	<b>Griechische Küche</b> „Moussaka“ Kartoffelauflauf mit Aubergine und Rinderhack (5,9,a,e,g,k)	<b>Regionale Küche</b> Milchreis mit Zucker & Zimt Apfelmus (2,9, g)	<b>Regionale Küche</b> Berliner Kartoffelsuppe (vegan) (5, k)	<b>Sonntagsessen</b> Rinder-Schmorbraten mit Möhren und Kartoffeln (1,2,5,9,12,a,e,g,k)
Essen III <b>vegan</b>	<b>Regional Küche</b> Waldpilze in Sojarahmsoße mit Kartoffeln (a, k, m)	<b>Indische Küche</b> Mildes Gemüsecurry mit Kichererbsen dazu Jasminreis (9, a, m)	<b>Suppen Küche</b> Suppe vom Butterkürbis mit Kokosmilch und Chili dazu Baguette (2,9, a, k, m)	<b>Asia Küche</b> Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse und Sojasprossen (a, k,)	<b>Orientalische Küche</b> Falafel mit Ajvar-Dip, Gemüsesalat und Fladenbrot (2,9, a, k, m,12)	<b>Mediterrane Küche</b> Bulgur- Pfanne mit frischem Gemüse dazu Soja-Curry Dip (9,a,k,m )	<b>Gemüse Küche</b> 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 Guest,

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 Guest, vielleicht noch nicht so bekannt sind. Sollten Sie weitere Fragen zu unseren Speisen haben, so steht Ihnen die Küchenleitung gern zur Verfügung.

**Grünkohl**, eine der vergessenen Gemüsesorten unseres Landes, meist in Norddeutschland angebaut und beheimatet nennt man ihn auch gern „Friesenpalme“ reich an Vitaminen und Eisen, ist er ein guter Begleiter für die Wintertage. Viele sehen in ihm nur die Beilage zu deftigen Fleischgerichten oder angemacht mit Speck und Schmalz. Doch wir haben es uns zur Aufgabe gemacht Ihnen dieses Gemüse auch auf eine Vegane Weise schmackhaft zu machen,

**Kochklopse „Königsberger Art“**, der Königsberger Klops ist ein festgelegtes Gericht und sagt damit aus, dass der Kochklops aus Kalbshack besteht, wir haben uns einer kleinen Abweichung angenommen und stellen unsere Kochklopse aus geschmacksgründen aus Rinderhack selbst her.

Der unverkennbare Geschmack der mit Kapern abgestimmten Soße bleibt jedoch, dazu servieren wir einen knackigen Karottensalat welcher dem ganzen Gericht eine frische Note gibt.

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.