

Speisekarte vom 22.05.2023 bis 28.05.2023

Nr.3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Essen I Vollkost	Marokkanische Küche Hähnchen „Marrakesch“ mit Gemüse- Couscous (a,e,g,j,k,m)	Suppenküche Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln (k,6)	Andalusische Küche Albóndigas de Pollo salsa de tomate española, Reis, Blattsalat (a,e,g,k)	Regionale Küche Gekochte Eier mit Senfsoße und Kartoffelpüree (a,d,9,e,g,k)	Regionale Küche Brathering mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln (9,a,k,e,g,f,12)	Regionale Küche Berliner Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst (Leichte Vollkost) (2,6,12,a,g,k)	Sonntagsessen Sauerbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln (9,k,a,e)
Essen II Leichte Vollkost	Mediterrane Küche Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung Tomatensugo (a,g,k)	Fisch Küche Gedünstetes Rotbarschfilet Dillsoße Kartoffeln (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,j,k)	Regionale Küche Milchreis mit Zucker & Zimt Apfelmus (1,12,a,g)	Regionale Küche Berliner Kartoffelsuppe (vegan) (2,6,12,a,g,k)	Sonntagsessen Sauerbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln (9,k,a,e)
Essen III vegan	Suppenküche Grüner Bohnentopf mit Kartoffeln (k)	Indische Küche Mildes Gemüsecurry mit Kichererbsen dazu Jasminreis (a,k,m)	Steierische Küche Schwammeln in Rahmsoße dazu Semmelknödel (a,k,m)	Mexikanische Küche Gemüse Chili mit Avocado Dip und Baguette (8,12,a,e,k,m)	Asia Küche Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse Mango-Kokossoße (12,a,k,m)	Mediterrane Küche Bulgur- Pfanne mit Gemüse und Kräutersoße (12,a,j,k,m)	Gemüse Küche Gedämpftes Gartengemüse Kartoffeln (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.

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.

Albóndigas de Pollo sind kleine Fleischbällchen aus Hähnchenfleisch und **salsa de tomate** ist fruchtige Tomatensoße mit Tomatenstückchen. Die Fleischbällchen mit der Soße werden traditionell in einer Auflaufform im Ofen gebacken.

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.