



Speisekarte

FÜR SIE ZUR WAHL

Herzlich Willkommen!

Um Ihnen den Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten, können Sie Ihr Frühstück und Ihr Abendessen selbst zusammenstellen. Unsere Menüassistenten*innen nehmen Ihre Essenswünsche in der Regel zwischen 9 und 13 Uhr für den Folgetag auf.

Ihr Mittagsmenü können Sie aus unserem abwechslungsreichen Wochenspeiseplan auswählen. Hier bieten wir Ihnen stets drei Optionen an: Die „Grüne Küche“ – unsere klassisch-vegetarische Linie, „Leicht & Lecker“ ist für alle gut verträglich oder wählen Sie aus unseren traditionellen Gerichten das Menü „Bürgerlich“.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien erhalten Sie nach Rücksprache mit Ihrem Arzt eine verordnete Sonderkost, wenn möglich abgeleitet aus den vorhandenen Gerichten. Eine Ernährungsberatung kann Ihr behandelnder Arzt für Sie ebenso verordnen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Kommen Sie schnell wieder zu Kräften.

Ergänzend zu unserer täglich wechselnden Speisekarte bieten wir Ihnen folgende Speisen zur Wahl an:

Frühstück

Rosinen-/Baguettebrötchen,
Nougatcroissant, Vollkornbrezel*

Camembert, Kasseler-Braten,
roher Schinken

Orangen-/Apfelsaft (0,2 l)

Obstsalat 

Hausgemachte Konfitüren 

Vegane hausgemachte
Aufstriche 

Bircher Müsli mit hausgemachtem
Joghurt*

Mittagessen


Möhren*-Ingwer-Cremesuppe 

Klare Rinderbrühe mit Gemüseeinlage


Tomatencremesuppe 

Geflügelbrühe mit Reiseinlage


Brokkoli-Cremesuppe 


Tomatenbrühe mit
Gemüseeinlage 


Spargelcremesuppe (Saison)

Gemüsebrühe mit
Nudeeinlage 

Hauptgänge

Gebratenes mariniertes Gemüse
(Antipasti-Auswahl) der Saison
mit Baguette* 

Spiralnudeln* mit frischen Zucchini,
Tomate, mariniertem Tofu und
Pinienkernen 

Asiatischer Gemüsewok mit
Kokosmilch und Zitronengras
dazu Mienudeln 

Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronen-
butter, Rosmarin-Kartoffeln* und
Pfannengemüse

Gebratenes Wildlachsfilet mit
Riesengarnelen, Ratatouillegemüse,
Salbei-Gnocchi*

Caesar-Salat: Gemischter Salat
mit Hähnchenbrust und
Parmesan-Dressing

Gebratenes Thymian-Hähnchenfilet
mit frischen Champignons dazu
Gorgonzola-Penne*


Hausgemachter Sauerbraten vom
Bio-Rind* mit Rotkohl und Miniklöße*

Schweinefiletspitzen mit Pfefferrahm-
soße, Mandelbrokkoli und Spätzle

Rinderroulade vom Bio-Rind* „Haus-
frauen-Art“, Erbsen- Möhrengemüse
und Kartoffel*-Petersilienstampf

Lammragout Oriental mit Kichererbsen
und Ofengemüse dazu Gewürzreis*

Speziell für Kinder

Pasta* mit fruchtiger Tomatensoße mit
Reibekäse und Salat der Saison 

Lasagne Bolognese vom Bio-Rind*
mit Käsekruste* dazu Salat der Saison

Paniertes Seelachsfilet mit Rahmspinat*
und Kartoffelpüree*

Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Rahmsöße, Möhrchen und
Kartoffel*-Plätzchen

Dessert im Weckgläschen

Hausgemachter Bio-Joghurt*
mit Rebional Honig und gerösteten
Walnüssen

Veganes Panne Cotta mit
Aprikosen-Mandel-Chutney 


Im Gläschen gebacken:
Rebional Käsekuchen mit Pflaumen-
mark aus eigener Ernte*

Mousse au Chocolat mit
Kompottkirschen

Nachmittag

1 Stück Kuchen + 1x Kaffee-
oder Teeauswahl

Abendessen

Tomate-Mozzarella mit
Basilikum-Vinaigrette 

Baguettebrötchen*

Vegane Antipasti-Teller mit
gebratenen Gemüsen, Pilzen und
Oliven mit Dip 

Vesperteller mit Mini-Frikadelle,
Hähnchenschnitzel und Kartoffel*-
Salat mit Snackgemüse

Vesperteller mit rohem und gekoch-
tem Schinken, Braten, Goudakäse und
Mixed Pickles

Kräuterquark*

Vollkornbrezel*

Käseauswahl mit Trauben 

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse,
Oliven und Peperoni

Vital-Snack: Joghurt*, Müsli*,
Obst der Saison

Roher Schinken

Camembert

Kasseler-Braten

vegan 
vegetarisch 

*Bioprodukte: Folgende Zutaten, die wir verwenden, stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau: Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle.



DE-ÖKO-003

Wir sind zertifiziert für
Bio-Zutaten.

Rebional ist Gastronom für Gemeinschaftsverpflegung mit Bio-Anspruch und wurde aktuell mit dem Standard „Nachhaltiger Wirtschaften vom Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke“ zertifiziert.



Rebional ist eine 100-prozentige Unternehmenstochter des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke.





Für Ihr leibliches Wohl während Ihres Aufenthaltes im Gemeinschaftskrankenhaus Herdecke ist unser Tochterunternehmen Rebional zuständig. Rebional hat seine Wurzeln in unserer ehemaligen Krankenhausküche. Gemeinsam sind wir davon überzeugt, dass eine gesunde vollwertige Ernährung die Balance von Mensch und Umwelt unterstützt. Essen und Trinken sind im Gemeinschaftskrankenhaus Bestandteil der Therapie.

Gesunde Ernährung soll bei uns abwechslungsreich, ausgewogen und möglichst frisch sein. Dafür werden reichlich pflanzliche Lebensmittel, gute Fette und überwiegend biozertifizierte Produkte aus der Region verarbeitet; auf Fertigprodukte verzichten wir. Erfahren Sie mehr über die Vision, die Identität und die Arbeit von Rebional und besuchen Sie www.rebional.de.



**GEMEINSCHAFTSKRANKENHAUS
HERDECKE**

Gerhard-Kienle-Weg 4
58313 Herdecke
Telefon (02330) 62-0
www.gemeinschaftskrankenhaus.de