



Menü

À LA CARTE

im St. Josephs-Hospital Wiesbaden



Speisekarte für Wahlleistungspatienten



GENESEN UND GENIESSEN ...

Liebe Wahlleistungspatientinnen und -patienten,

entdecken Sie die Vielfalt unseres Verpflegungsangebots und lassen Sie sich mit den speziell für Sie herausgesuchten Gerichten überraschen.

Ob herzhaft, leicht und vital, Bewährtes oder neu und anders Interpretiertes, jeder von unserem Küchenteam empfohlene Teller lässt Sie die Leidenschaft für gute Küche, den Anspruch bester Produkte und Qualität sowie die Hingabe zur täglich frischen Küche spüren, sehen und schmecken.

Mit einer Vielfalt schmackhafter Kreationen finden Sie in dieser Speisekarte eine Auswahl ausgesuchter Frühstücksangebote, Abendessen sowie wechselnder Mittagsgerichte und saisonale Highlights unserer Küche.

Sie haben jedoch auch die Möglichkeit Ihre Wahl der Speisen selbst zusammenzustellen.

Haben Sie Sonderwünsche? Kein Problem! Unsere Servicedamen beraten Sie gerne und helfen Ihnen Ihr individuelles Gericht zusammenzustellen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Küchenteam

GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Kaffee (Westhoff)

Kaffee (Hag)

aus unserer Kaffeebar

Espresso

Cappuccino ^{g, h}

Latte macchiato ^{g, h}

Teespezialitäten

Schwarzer Tee

Pfefferminztee

Früchtetee

Hagebuttentee

Kräutertee

Fencheltee

Kamillentee

Säfte

Orangensaft

Apfelsaft

Tomatensaft

Milchgetränke

Milch (heiß oder kalt) ^{g, h}

Heißer Kakao ^{g, h}



FÜR ZWISCHENDURCH

Zwischenmahlzeit

Frisches Obst der Saison

Zott Fruchtejoghurt ^{g, h}

Naturjoghurt ^{g, h}

Müsliriegel ^{aa, ac, ad}

Müsliriegel Schoko ^{aa, ac, ad, g, h}

Müsliriegel Erdbeer Joghurt ^{aa, ac, ad, g, h}

Kuchenangebot

Marmorkuchen ^{aa, c, g, h}

Apfelstreusel-Blechkuchen ^{aa, c, g, h, m}

Kirschsandkuchen ^{aa, c, g, h, ib}

Mandarinen-Sahneschnitte ^{aa, c, g, h}



FRÜHSTÜCKSVARIANTEN

„Guten Morgen“

1 Roggenbrötchen ^{aa,ab,ac,f}
1 Butter 10g ^{g,h}, Konfitüre (Zentis)
Kellogg's Müsli ^{aa,ac,ad,g,h,ib} mit frischem Obst

* * *

„Paris“

1 Croissant ^{aa,c,g}, 1 Butter 10g ^{g,h}
1 Konfitüre, 1 Obst nach Wahl

* * *

„Wiesbaden“

1 Kaiserbrötchen ^{aa,ac,f}
1 Scheibe Roggenmischbrot ^{aa,ab}
1 Butter 20g ^{g,h}, 1 Konfitüre (Zentis)
2 Scheiben Wurst
1 Scheibe Käse ^{g,h}

* * *

„Fitness“

1 Fitnessbrötchen ^{aa,ab,ac,f,l}
1 Scheibe Leinsamenbrot ^{aa,ab,ac,ad,f}
1 Butter 10g ^{g,h}, 1 Quark Natur ^{g,h}
1 Konfitüre (Zentis), 1 Scheibe Käse ^{g,h}
1 Obstsalat

ERSTELLEN SIE IHR FRÜHSTÜCK SELBST

Joghurt & mehr

Naturjoghurt ^{g,h} 1,5 %, 3,5 %
Zott Fruchtjoghurt ^{g,h} 3,5 %
Buttermilch Natur ^{g,h}
Danone Schoko- oder
Vanillepudding ^{aa,g,h}
frischer Obstsalat
frisches Obst nach Wahl
Kellogg's Müsli ^{aa,ac,ad,g,h,ib} mit
frischem Obst

... aus der Binger Backstube

Kaiserbrötchen ^{aa,ac,f}
Fitnessbrötchen ^{aa,ab,ac,f,l}
Roggenbrötchen ^{aa,ab,ac,f}
Mohnbrötchen ^{aa,ac,f}
Roggenmischbrot ^{aa,ab}
Leinsamenbrot ^{aa,ab,ac,ad,f}
Malzmehrkornbrot ^{aa,ab,ac,ad,f}
Kastenweißbrot ^{aa,f,g}
Croissant ^{aa,c,g}
Butterhörnchen ^{aa,c,g}
Rosinenbrötchen ^{aa,ac,g,f}

leckere Brotaufstriche

Markenbutter 10g/20g ^{g,h}
Margarine/Becel Diätmargarine 10g
Konfitüre/Diätkonfitüre (Zentis)
Honig (Langnese)
Nutella ^{g,h,ib}
Le Parfait-Vegetarische Paste
Exquisa Frischkäse ^{g,h}
Schmelzkäse (Adler 20 %) ^{g,h}
Geflügelleberwurst ^{2,3,j,k}
feine Leberwurst ^{2,3,j,k}
feine Teewurst ^{2,3}
gekochtes Ei
Rührei

Käse & Wurst & Spezielles

täglich wechselnder Schnittkäse
französischer Brie ^g
Camembert Grand Normand Cru ^{g,h}
täglich wechselnder Aufschnitt
Salami, Geflügelsalami ^{1,2,3,k}
gebratene Putenbrust
gekochter Schinken ^{2,3,4,6g,j,k}
Landschinken roh ^{2,3,4,j,k}
Roastbeef kalt
hausgebeizter Norweger Lachs

À LA CARTE-MITTAGESSEN

Vorspeisen

Kleiner Salatteller ^{k,m} mit geräuchertem Forellenfilet ^{*,**}

* * *

Antipasti ^{*}

mit Rucola und Tomaten-Crostini ^{aa}

Suppen

Kartoffelcremesuppe ^{g,h*} mit Speckwürfeln ^{2,3}

* * *

Tomatenkraftbrühe ^{**} mit Basilikumklösschen ^{g,h}

Fleischgerichte

Putenschnitzel in Grana Padano-Ei-Hülle ^{aa*,**}
auf fruchtiger Tomatensoße mit Spaghetti ^{aa} und Marktsalat ^{k,m}

* * *

Gebratene Rinderwürfel in Pommery-Senf Sauce ^{aa,g,h*}
dazu grüne Nudeln ^{aa} und Marktsalat ^{k,m}

* * *

Provenzalische Maishähnchenbrust im eigenen Saft ^{*,**}
mit Schmorgemüse und Couscous ^{aa}

* * *

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce ^{aa,g,h*}
dazu Broccoliröschen und Spätzle ^{aa,c}



Fischgerichte

Lachsfilet mit Pesto-Kruste ^{aa,g,h,c} an Riesling Sauce ^{aa,d,g,h*}
dazu Blattspinat und Basmatireis ^{aa}

* * *

Kabeljau auf Gurken-Senf-Gemüse ^{aa,g**,h}
dazu Salzkartoffeln

Ohne Fleisch und Fisch

Omelette ^c gefüllt mit Blattspinat ^g dazu Sesammöhren ^{**,}
und Salzkartoffeln

* * *

Penne ^{aa} all' arrabiata ^{*}

Penne mit sautiertem italienischem Gemüse in einer pikanten
Tomaten-Chili-Sauce dazu Rohkostsalat ^{k,m} mit Sprossen

Süßes zum Abschluss

Cheesecake-Creme ^{g,h} mit Beerengrütze ^{**,}

* * *

Kokos-Mandel-Pudding ^{g,h} mit Mangopüree ^{**,}

* * *

Mokka-Mousse mit Toffee-Sauce ^{g,h,f}

* * *

frischer Obstsalat ^{*,**}

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR IHR ABENDESSEN

„JoHo Vesperplatte“

Bratenaufschnitt,
Leberwurst ^{2,4}, Presskopf ^{2,3} und Emmentaler ^g mit Garnitur

* * *

„JoHo Wurst- und Käseplatte“

Putenbierschinken ^{2,3}
Champignonpastete ^{2,3}, Salami ^{1,2,3,k}
Appenzeller ^g
Camembert Grand Normand Cru ^{g,h}

* * *

„JoHo Käseplatte Spezial“

Appenzeller ^{g, h}, Chaumes ^{c,g,h}
Saint Albray ^g, Ziegenweichkäse ^g

* * *

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Erntefrische Tomaten mit Mozzarella ^{f, g, h}
Basilikum dazu Crostini ^{a, a}

* * *

Griechischer Hirtensalat

Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln,
Oliven und Schafskäse ^g mit hellem Balsamicodressing ^{k, m}

ERSTELLEN SIE IHR ABENDESSEN SELBST

... aus der Binger Backstube

Roggenmischbrot ^{aa,ab}

Leinsamenbrot ^{aa,ab,ac,ad,f}

Malzmehrkornbrot ^{aa,ab,ac,ad,f}

Kastenweißbrot ^{aa,f,g}

Zwieback ^{aa,ac,g,h,f}

Knäckebrot ^{ab}

Joghurt & mehr

Naturjoghurt ^{g,h} 1,5 %, 3,5 %

Zott Fruchtjoghurt ^{g,h} 3,5 %

Buttermilch Natur ^{g,h}

Danone Schoko- oder

Vanillepudding ^{aa,g,h}

Obst

frischer Obstsalat

frisches Obst nach Wahl

leckere Brotaufstriche

Markenbutter 10g/20g ^{g,h}

Margarine/Becel Diätmargarine 10g

Le Parfait-Vegetarische Paste

Exquisa Frischkäse ^{g,h}

Schmelzkäse (Adler 20 %) ^{g,h}

Geflügelleberwurst ^{2,3,j,k}

feine Leberwurst ^{2,3,j,k}

feine Teewurst ^{2,3}

Käse & Wurst & Spezielles

täglich wechselnder Schnittkäse

französischer Brie ^{g,h}

Camembert Grand Normand Cru ^{g,h}

Ziegenweichkäse ^g

täglich wechselnder Aufschnitt

Salami, Geflügelsalami ^{1,2,3,k}

gebratene Putenbrust

gekochter Schinken ^{2,3,4,6g,j,k}

Landrauch Schinken roh ^{2,3,4,j,k}

Roastbeef kalt

hausgebeizter Norweger Lachs



KONTAKT

St. Josefs-Hospital Wiesbaden

Beethovenstraße 20

65189 Wiesbaden

www.joho.de



Tel.: 0611-177-0

Fax: 0611-177-1185

info@joho.de

Küche

Tel.: 0611-177-1144

Zusatzstoffkennzeichnung:

1 „mit Farbstoff“, 2 „mit Konservierungsstoffen“, 3 „mit Antioxidationsmittel“, 4 „mit Geschmacksverstärker“, 5 „mit Süßungsmitteln“, 6 „mit Phosphor“, 7 „geschwefelt“, 8 „gewachst“, 9 „mit Alkohol“

Buchstaben (deklarationspflichtige Allergene): a „Gluten“ aa Weizen, ab Roggen, ac Gerste, ad Hafer, ae Dinkel, af Kamut, b „Krebstiere“, c „Eier“, d „Fische“, e „Erdnüsse“, f „Soja“, g „Milch“, h „Laktose“, Schalenfrüchte: ia „Mandeln“, ib „Haselnüsse“, ic „Walnüsse“, id „Kaschunüsse“, ie „Pecannüsse“, if „Paranüsse“, ig „Pistazien“, ih „Macadamia-“, ij „Queenslandnüsse“, j „Sellerie“, k „Senf“, l „Sesam“, m „Schwefeldioxyd“ und Sulfid“, n „Lupinen“, o „Weichtiere“, LF „lactosefrei“, * „Diabetiker geeignet“, ** „Leichte Vollkost geeignet“.