



Lecker versorgt.

Lecker! Frisch! Für Sie gemacht. Unser Angebot für Ihre individuellen Bedürfnisse in der Speisenversorgung.



Egal, ob Sie Vollverpflegung oder bestimmte Mahlzeiten in Tablett- oder Großgebindeform wünschen – auch die reine Reinigung Ihres Geschirrs ist möglich. Mit unserem modularen Baukastenprinzip erstellen wir das passende Angebot für Sie.

Sprechen Sie uns gerne darauf an!



Ansprechpartner

Geschäftsführung

Tel. 05231 725000

Betriebsleitung

Tel 05261 9349944

Fax 05261 9349934

bernd.marx@klinikum-lippe.de

Stellv. Betriebsleitung

Tel 05261 9349941

Fax 05261 9349934

patrick.georgi@klinikum-lippe.de

Verwaltung/Rechnungswesen

Tel 05261 9349941

Fax 05261 9349934

Ernährungsberatung/Bestellannahme

Tel 05261 9349943

Fax 05261 9349933

Kontaktieren Sie uns!

Wir freuen uns auf Sie.



Modul 1: Vollverpflegung in Tablettform

Der Speisenplan für das Mittagessen wird im Vier-Wochen-Rhythmus erstellt.

Frühstück,
Mittagessen und
Abendessen.

Sonderkosten werden durch unsere Ernährungsabteilung individuell erstellt.

Anlieferung* in Tablettform, für jeden Verpflegungsteilnehmer.

Kühlanlieferung* und Regeneration des Mittagessens direkt vor Ort.

Rücktransport*

*Preis pro Verpflegungsteilnehmer,
exkl. MwSt. und Transport**

15,00 €

- Alle angegebenen Preise gelten für die vorgelegten festen Speisepläne und Kostformstandards.
- Ohne Getränke, ohne Regeneriertechnik für das Mittagessen bei Großgebäude.
- Änderungen vorbehalten.

* Die Transportkosten müssen individuell berechnet werden und sind direkt mit dem Dienstleistungsunternehmen abzurechnen.



Modul 2: Teilverpflegung in Tablettform

Der Speisenplan für das Mittagessen wird im Vier-Wochen-Rhythmus erstellt.

Frühstück,
Mittagessen oder
Abendessen.

Sonderkosten werden durch unsere Ernährungsabteilung individuell erstellt.

Anlieferung* in Tablettform, für jeden Verpflegungsteilnehmer.

Kühlanlieferung* und Regeneration des Mittagessens direkt vor Ort.

Rücktransport*

Preis pro Verpflegungsteilnehmer **Frühstück**,
exkl. MwSt. und Transport* **3,00 €**

Preis pro Verpflegungsteilnehmer **Mittagessen**,
exkl. MwSt. und Transport* **7,50 €**

Preis pro Verpflegungsteilnehmer **Abendessen**,
exkl. MwSt. und Transport* **4,50 €**

- Alle angegebenen Preise gelten für die vorgelegten festen Speisepläne und Kostformstandards.
- Ohne Getränke, ohne Regeneriertechnik für das Mittagessen bei Großgebäude.
- Änderungen vorbehalten.

* Die Transportkosten müssen individuell berechnet werden und sind direkt mit dem Dienstleistungsunternehmen abzurechnen.



Modul 3: Vollverpflegung in Großgebindeform

Der Speisenplan für das Mittagessen wird im Vier- oder Acht-Wochen-Rhythmus erstellt – je nach Wunsch.

Frühstück,
Mittagessen und
Abendessen.

Sonderkosten werden durch unsere Ernährungsabteilung individuell erstellt.

Anlieferung* in Großgebindeform.

Kühlanlieferung*, eine Regeneration des Mittagessens muss vor Ort durch eigenes Personal und Equipment erfolgen.

Rücktransport*

*Preis pro Verpflegungsteilnehmer,
exkl. MwSt. und Transport* 10,50 €*

- Alle angegebenen Preise gelten für die vorgelegten festen Speisepläne und Kostformstandards.
- Ohne Getränke, ohne Regeneriertechnik für das Mittagessen bei Großgebinde.
- Änderungen vorbehalten.

* Die Transportkosten müssen individuell berechnet werden und sind direkt mit dem Dienstleistungsunternehmen abzurechnen.



Modul 4: Teilverpflegung in Großgebindeform

Der Speisenplan für das Mittagessen wird im Vier- oder Acht-Wochen-Rhythmus erstellt – je nach Wunsch.

Frühstück,
Mittagessen oder
Abendessen.

Sonderkosten werden durch unsere Ernährungsabteilung individuell erstellt.

Anlieferung* in Großgebindeform.

Kühlanlieferung*, eine Regeneration des Mittagessens muss vor Ort durch eigenes Personal und Equipment erfolgen.

Rücktransport*

*Preis pro Verpflegungsteilnehmer **Frühstück**,
exkl. MwSt. und Transport* 2,50 €*

*Preis pro Verpflegungsteilnehmer **Mittagessen**,
exkl. MwSt. und Transport* 5,00 €*

*Preis pro Verpflegungsteilnehmer **Abendessen**,
exkl. MwSt. und Transport* 3,00 €*

- Alle angegebenen Preise gelten für die vorgelegten festen Speisepläne und Kostformstandards.
- Ohne Getränke, ohne Regeneriertechnik für das Mittagessen bei Großgebinde.
- Änderungen vorbehalten.

** Die Transportkosten müssen individuell berechnet werden und sind direkt mit dem Dienstleistungsunternehmen abzurechnen.*



Modul 5: Reinigen Ihres Geschirrs

Reinigen von Blechgeschirr

Reinigen von Porzellan

Reinigen von Besteck

Reinigen von Wagensystemen

Preis exkl. MwSt. und Transport* **auf Anfrage**

- Alle angegebenen Preise gelten für die vorgelegten festen Speisepläne und Kostformstandards.
- Ohne Getränke, ohne Regeneriertechnik für das Mittagessen bei Großgebäude.
- Änderungen vorbehalten.

* Die Transportkosten müssen individuell berechnet werden und sind direkt mit dem Dienstleistungsunternehmen abzurechnen.



Vertragsbedingungen

Laufzeit des Verpflegungsvertrages

Je nach Größe und Umfang des Auftrages ergeben sich Mindestlaufzeiten von 1 – 5 Jahren. Diese richtet sich nach dem Investitionsaufwand der *Klinik Service Lippe GmbH* für den jeweiligen Auftrag.

Lieferung durch Drittanbieter

Sollten durch den Drittanbieter Schäden verursacht werden bei der Anlieferung, sind diese Schadensfälle direkt mit Diesem zu regulieren.

Regeneriertechnik für Großgebäude

Diese wird nicht seitens der *Klinik Service Lippe GmbH* gestellt, es kann aber unterstützend beraten werden bei der Anschaffung durch den Kunden.

Geschirr und Transportwagen

Alle gelieferten Geschirrgegenstände bleiben Eigentum der *Klinik Service Lippe GmbH*. Regeneriertechnik für die Tablettform, sowie Transportwagen bleiben Eigentum der *Klinik Service Lippe GmbH*.

Bei Beschädigungen werden die Kosten für Instandsetzung oder Neukauf, dem Kunden in Rechnung gestellt.

Personal

Es wird kein Personal seitens der *Klinik Service Lippe GmbH* gestellt.

Preise

Die Preise richten sich nach den Vorgaben in den jeweils hinterlegten Kostformkatalog mit den dazugehörigen Kostformstandards oder dem Speisenplan für das Mittagessen und sind excl. MwSt. und Transportkosten, keine Getränke. Änderungswünsche außerhalb der Vorgaben, werden kostenpflichtig nachberechnet. Die angegebenen Preise sind immer für ein Jahr bindend und steigen ggf. durch die Teuerungsrate (Betriebskosten, Lebensmittelkosten, Personalkosten).

Dokumentationspflicht nach HACCP

Die Dokumentationspflicht obliegt dem Kunden vor Ort.

Gerichtsstand

Gerichtsstand der *Klinik Service Lippe GmbH* ist Detmold.



Mittagsspeisenplan 1. Woche

	Vollkost (Menü 1)	Vegetarisch (Menü 2)	Angepasste Vollkost (Menü 3)
Montag 13. Okt	Steckrüben-Kartoffel- suppe mit Rinderhack- fleisch Vanillepudding	Pasta mit marinierten Tomaten , Paprika, Ingwer und Hirtenkäse, dazu Por- ree-Sellerie-Paprikasalat Vanillepudding	Steckrüben-Kartoffel- suppe mit Rinderhack- fleisch Tagesdessert
Dienstag 14. Okt	Putengeschnetztes mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Bananenjoghurt	Sahniger Gratin von Süß- kartoffel, Kürbis, Kirscho- maten und Tagliatelle Bananenjoghurt	Putengeschnetztes mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Tagesdessert
Mittwoch 15. Okt	Schweinelachsschnit- zel mit Sc. Bearnaise , grünen Bohnen und Kartoffelrösti Cappuccino Creme	Tortellini mit Käse- füllung , Paprikasahne- soße und Eisbergsalat mit Joghurtdressing Cappuccino Creme	Tortellini mit Käsefül- lung , Tomatensoße und Eisbergsalat mit Joghurt- dressing Tagesdessert
Donnerstag 16. Okt	Hähnchenbrustfilet mit Currysoße , Erbsen- gemüse und Butterreis Frisches Obst	Eierknöpfe-Pfanne mit Tomatenpesto, Gemüse und Parmesankäse Frisches Obst	Hähnchenbrustfilet mit Bratenjus, Brocco- li-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Tagesdessert
Freitag 17. Okt	2 Stück Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln Grießpudding	Vegetarische Gemüse- lasagne von Zucchini, Champignons, Grillge- müse, Tomaten, dazu Chinakohl mit American- dressing Grießpudding	Seelachsfilet gedüns- tet mit Fischsoße, Salzkartoffeln und Rote Beete Tagesdessert
Samstag 18. Okt	Vegetarischer Eintopf von weißen Bohnen, Ge- müsen und Kartoffeln Kirschjoghurt	Vegetarischer Eintopf von weißen Bohnen, Ge- müsen und Kartoffeln Kirschjoghurt	Gemüseeeintopf mit Kartoffelklößen Tagesdessert
Sonntag 19. Okt	Zarter Rinderbraten mit Jus, Blumenkohl und Serviettenknödel Frisches Obst	Kartoffelrösti-Tasche mit Frischkäse gefüllt, fruchtige Tomatensoße und Blumenkohl Frisches Obst	Zarter Rinderbraten mit Jus, Blumenkohl und Salzkartoffeln Frisches Obst

Muster

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Seiten 14 und 15.



Mittagsspeisenplan 2. Woche

	Vollkost (Menü 1)	Vegetarisch (Menü 2)	Angepasste Vollkost (Menü 3)
Montag 22. Sep	Kalbfleischklöße in Rahmsoße mit Möhregemüse und Salzkartoffeln Schokopudding	Tortellini mit Käsesoße und Salat der Saison Schokopudding	Kalbfleischklöße in Rahmsoße mit Möhregemüse und Salzkartoffeln Tagesdessert
Dienstag 23. Sep	Weißer Bandnudeln mit Rinder-Bolognese-Soße und Eisbergsalat mit Joghurtdressing Heidelbeerjoghurt	Grießbrei mit Himbeer- soße und Apfelmus Heidelbeerjoghurt	Weißer Bandnudeln mit Rinder-Bolognese-Soße und Eisbergsalat Joghurtdressing Tagesdessert
Mittwoch 24. Sep	Schweinebraten an Zwiebel-Senfsoße mit Leipziger Allerlei und Rosmarin-Kartoffeln Buttermilchdessert	Kartoffel-Gemüsegratin mit Tomate und Paprika in Sahnesoße dazu Krautsalat Buttermilchdessert	Eieromelette Natur mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Tagesdessert
Donnerstag 25. Sep	Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle und Brokkoligemüse Frisches Obst	Canneloni mit Spinat-Ricotta gefüllt , Tomatensoße und Reibekäse Frisches Obst	Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle und Brokkoligemüse Frisches Obst
Freitag 26. Sep	Seelachsfiletroulade mit Tomatensoße und mediterranen Kartoffel-Gemüse-Ragout Milchreis	Quiche mit vegetarischer Maultasche pikant gewürzt mit Bohrensalat Milchreis	Seelachsfiletroulade mit Tomatensoße Salz- kartoffeln und Kohlrabi- Gemüse Tagesdessert
Samstag 27. Sep	Westfälischer Schnittbohne Eintopf mit Kasseler Pfirsich-Maracuja- Joghurt	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Eierstich Pfirsich-Maracuja- Joghurt	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Eierstich Tagesdessert
Sonntag 28. Sep	Fruchtiges Hähnchen-Curry geschnetzeltes mit Buttererbsen und Reis Frisches Obst	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße und Pflaumenkompott Frisches Obst	Fruchtiges Hähnchen-Curry geschnetzeltes mit Zucchini- gemüse und Kartoffelpüree Frisches Obst

Muster

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Seiten 14 und 15.



Mittagsspeisenplan 3. Woche

	Vollkost (Menü 1)	Vegetarisch (Menü 2)	Angepasste Vollkost (Menü 3)
Montag 29. Sep	Erbseintopf mit Speck und Schinkenwurst Vanillepudding	Kartoffelgratin mit Zwiebeln, Sauerrahm und Käse mit Salat der Saison Vanillepudding	Geflügelfrikadelle mit Jus , mit Salzkartoffeln und Brokkoligemüse Tagesdessert
Dienstag 30. Sep	Hähnchenfiletspieß aus der Brust an sahniger Currysoße mit Bandnudeln und asiatischem Teriyakigemüse Bananenjoghurt	Spätzle-Auflauf mit Champignons und Brokkoli dazu Krautsalat Bananenjoghurt	Hähnchenfiletspieß aus der Brust mit Geflügeljus, Kohlrabi Gemüse und Bandnudeln Tagesdessert
Mittwoch 1. Okt	Hühnerfrikassee mit Basmatireis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing Cappuccino Creme	Hausgemachter Milchreis mit Sauerkirschen und Aprikosenkompott Cappuccino Creme	Hühnerfrikassee mit Basmatireis und bunten Möhren Tagesdessert
Donnerstag 2. Okt	Bratwurst mit Jus , Sauerkraut und Kartoffelpüree Frisches Obst	Orientalischer roter Linsentopf mit Fladenbrot Frisches Obst	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße mit Kartoffelpüree und Zucchinigemüse Tagesdessert
Freitag 3. Okt	Hokifilet Müllerin Art auf Safran-Reis mit bunten Gemüsen Grießpudding	Frühlingsrolle mit Mie-Nudel-Wokgemüse Pfanne Grießpudding	Putengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Brokkoligemüse Tagesdessert
Samstag 4. Okt	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Hackfleischbällchen Kirschjoghurt	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Kartoffelklößen Kirschjoghurt	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Kartoffelklößen Tagesdessert
Sonntag 5. Okt	Kalbsgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Serviettenknödel Frisches Obst	Kartoffelrösti mit Tomate-Mozzarella gefüllt an Gemüse-Reis-Pfanne asiatische Art Frisches Obst	Kalbsgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree Frisches Obst

Muster

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Seiten 14 und 15.

Mittagsspeisenplan 4. Woche

	Vollkost (Menü 1)	Vegetarisch (Menü 2)	Angepasste Vollkost (Menü 3)
Montag 6. Okt	Weißer Bohneneintopf mit Speck und Schinken- wurst Schokopudding	Pasta mit Tomatenso- ße und Salat der Saison Schokopudding	Pasta mit Tomatenso- ße und Salat der Saison Tagesdessert
Dienstag 7. Okt	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Eierknöpfe Heidelbeerjoghurt	Topfen-Marillenknödel auf Himbeersoße und Apfelmus Heidelbeerjoghurt	Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Eierknöpfe Tagesdessert
Mittwoch 8. Okt	Putensteak gedünstet mit Gemüserahmsoße , Salzkartoffeln und Erb- sengemüse Buttermilchdessert	Schupfnudel-Gemüse- pfanne mit frischen Kräutern, Olivenöl und Hirtenkäse Buttermilchdessert	Putensteak gedünstet mit Gemüserahmsoße , Salzkartoffeln und Roma- nescogemüse Tagesdessert
Donnerstag 9. Okt	Hähnchenbrustfilet gebraten an fruchtiger Currysoße mit Blumen- kohl und Salzkartoffeln Frisches Obst	Vegetarisches Gemüse- schnittzel an Pfannen- gemüse von Broccoli, Kohlrabi und bunten Möhren Frisches Obst	Hähnchenbrustfilet an Geflügelsoße mit Blumenkohl und Salzkar- toffeln Frisches Obst
Freitag 10. Okt	Pasta mit Rinder-Bo- lognese-Soße und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing Milchreis	Paprikaschote mit Ge- treide, Käse und Gemüse gefüllt, an französischen Pfannengemüse Milchreis	Pasta mit Rinder-Bolog- nese-Soße und Eisberg- salat mit Joghurt-Dres- sing Tagesdessert
Samstag 11. Okt	Linseneintopf mit Kass- ler (Fleisch vom regiona- lem Metzger) Pfirsich-Maracuja- Joghurt	Kohlrabi- Möhren- Ein- topf mit Grießnockerl Pfirsich-Maracuja- Joghurt	Kohlrabi- Möhren- Ein- topf mit Grießnockerl Tagesdessert
Sonntag 12. Okt	Putenbraten mit Bra- tensoße, Broccoli Gemü- se und Kartoffelpüree Frisches Obst	Gemüsefrikadelle an würziger Nudelpfanne mit Broccoli, Tomate und Paprika Frisches Obst	Putenbraten mit Bra- tensoße, Broccoli Gemü- se und Kartoffelpüree Frisches Obst

Muster

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Seiten 14 und 15.

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

Brühe/Einlage

Hühnerbrühe 3,Aa,D
Fleischbrühe 3,Aa,B,D,E
Gemüsebrühe 3,E
Gemüseklösschen Aa,D
Möhren,Sellerie,Porree E
Suppennudeln Aa,D

Cremesuppe

Blumenkohlcremesuppe B
Broccoli Cremesuppe B
Karottencremesuppe
Spargelcremesuppe
Tomatencremesuppe

Beilagen

Basmatireis
Eierknöpfe Aa-g,D
Gnocchi Aa,D
Kartoffelpüree 3,B
Kartoffelrösti
Nudeln(Teigwaren) Aa
Reis/Butterreis
Röstkartoffeln
Salzkartoffeln
Serviettenknödel Aa,B
Spätzle
Wedges-Kartoffeln Aa
Mie-Nudeln Aa-g

Gemüse

Blumenkohl B
Broccoli Gemüse
Erbsen
Erbsen-Möhrengemüse
Gartengemüse in feiner Soße
Gemüse Cous cous Aa
Gemüsereispfanne asiatisch E,I,J
grüne Bohnen
Grünkohl 2,3,Ad
Kaisergemüse
Kohlrabi Gemüse
Medit. Kart. Gemüseragout
Möhrengemüse
Rahmspinat 3,B
Romaneskogemüse
Rosenkohl
Rotkohl
Safran-Gemüsereis B
Teriyakigemüse 1,Aa,I,L
Zucchini-gemüse
Leipziger Allerlei
Sauerkraut 2,3

Salat

Blattsalat/Eisbergsalat
Bohnensalat
Chinakohl
Gurkensalat
Krautsalat3,7
Mediterranen Salat 5
Möhrensalat/Rohkost
Porreesalat E
Rote Beete7
Salat der Saison B,D,E,J
Tomatensalat
Zitronen-Pfefferdip B

Hauptkomponenten

Bratwurst 4,6,B,E,I,J
Eieromelette 3,6,B,D
Hokifilet Aa-g,B,C,J
Gemüseeintopf E
Geflügelfrikadelle Aa-g,B,D
Steckrüben-Kartoffelsuppe Rind 3,B,E,H
Hähnchenbrustfilet
Hähnchen-Currygeschnetzeltes
Hähnchenfiletspieß
Hühnerfrikassee 3,B,D
Kalbfleischklöße Aa,D,J
Kalbsgeschnetzeltes 3,Aa,B
Kohlrabi-Möhreintopf 3,B,E
Linseneintopf 2,3,E
Matjes Hausfrauen Art 1,2,3,7,B,C
Nudeleintopf Hackfleischbällchen Aa-g,D,E
Putenbraten
Putengeschnetzeltes 3,Aa,B
Putenragout Aa,B
Putensteak
Weißer Bohneneintopf Schinkenw.2,3,7,B,E,J
Gemüseeintopf m. Kartoffelklößen E
Rinder-Bolognese 3,Aa,B,E
Rinderbraten
Rindergeschnetzeltes B
Erbseneintopf 2,3,7,Aa-g,E,F,J,K,H
Schweineschnitzel Aa,D
Seelachsfilet C
Seelachsroulade Aa,B,C
Truthahnfleischkäse 1, 2,3,7,E,I,J
Weißer Bohneneintopf 2,3,B,E
Wiener-Wurstchen2,3,6,7
Schnittbohneintopf 2
Schweinebraten J

Soße/Dips

Bratenjus/Soße
Currysoße
Fischsoße C,J
fruchtige Currysoße
Geflügelsoße D
Käsesoße Aa,B
Käsesoße B
Mintz-Joghurt B
Paprikasahnesoße B
Rahmsöße B
Sauerkirschen
Sour creme B
Tomatensoße
Vanillesoße B,D
Sc. Bearnaise B,D
Weiße Soße B
Zitronen-Pfefferdip B
Himbeersoße
Zwiebelsenfsoße B,J

Vegetarisch

französischen Pfannengemüse B,I
Frühlingsrolle Aa,D,I
Quiche m. veg. Maultasche 2,3,Aa-g,B,D,E
Gemüseeintopf Eierstich 3,B,D,E
Gemüsefrikadelle Aa,D
Gemüselasagne Aa,B
Gemüse-Medaillon Aa,D
Gemüseschnitzel Aa,D
Topfenmarillenknödel 3, Aa,B,D
Grießnockerl Aa,D

Pfannkuchen Heidelbeere Aa,B,D
 Kartoffel-Gemüse-Gratin 1, B,D
 Kartoffelgratin Aa,B
 Kartoffelrösti Mozzarella B
 Kartoffeltasche Frischkäse B
 Kürbis-Falaffelklösschen
 Milchreis B
 Nudleintopf m. Gemüseklößchen.3,Ae,E
 Grießbrei Aa,B
 Schupfnudel-Gemüsepfanne Aa-g,B,D
 Spätzleauflauf Aa-g,B,I,J
 Paprikaschote gefüllt Aa,e,B
 Pasta marinierte Tomaten 1,Aa,B
 Sahliges Gratin Süßkartoffel Aa-g,B
 Orientalischer Linsentopf E
 Sour-Cream B
 Tortellini Aa,B,D
 Mie-Nudel-Wokgemüse 1,2,3,4,Aa-g,B,G,I,E,J
 Weißer Bohneneintopf E
 würzige Nudelpfanne Aa,B
 Eierknöpfungpfanne Gemüse 3,Aa-g,B,D,F,H,
 Canneloni Spinat Ricotta 2,3,Aa,B,D
 Kartoffelklöße

Dessert

Pfirsichquark B
 Bananenjoghurt B
 Erdbeerquark B
 Grießpudding B
 Heidelbeerjoghurt B
 Panna Cotta-Creme B
 Milchreis B
 Schokoladenpudding B
 Vanillepudding B
 Kirschjoghurt B
 Cappuccinocreme B
 Pfirsich-Maracujajoghurt B
 Buttermilchdessert B
 Reispfanne Wokgemüse 1,2,3,4,Aa-g,B,E,F,I,J

Abendsalate

Gurkensalat
 Kohlrabi Rohkost B
 Krautsalat 3,7
 Möhrensalat
 Rohkostmischung E

Sonstiges

Apfelmus 3
 Aprikosenkompott
 Parmesan B
 Pflaumenkompott
 Reibekäse B
 Vinaigrette
 Joghurtdressing B
 Würziger Joghurt-Dip B
 Fladenbrot Aa-g

Sonstige Kostformen

Hackfleischsoße Aa-g,B
 Königsberger Klopse
 Petersiliensoße Aa-g,B

Passierte Kost

Passierter Reis B,D
 Passierte Nudeln Aa-g,B,D
 Rinderbraten passiert B,D
 Hähnchenschnitzel passiert B,D
 Lachsmedaillon passiert B,C,D,J
 Frikadelle passiert B,D
 Kürbis-Kartoffelsuppe B
 Wursteibrei 2,3,4,E,F,I,J
 Kartoffel-Möhrenstampf B
 Kartoffelrahmsuppe B
 Rührei B,D
 Steckrüben-Kartoffelsuppe 3,B,E,H
 Rotkohl passiert 3,D

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff**
- 2 Konservierungsstoffe**
- 3 Antioxidationsmittel**
- 4 Geschmacksverstärker**
- 5 Schwärzungsmittel**
- 6 Phosphat**
- 7 Süßungsmittel**
- 8 Phenylalaninquelle**
- 9 gewachst**

Allergene

- A Gluten haltiges Getreide*
- B Milch/Laktose
- C Fisch
- D Eier
- E Sellerie
- F Schalenfrüchte(Nüsse)**
- G Erdnüsse
- H Schwefeldioxid u. Sulfite
- I Soja
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Krebstiere/Weichtiere
- M Lupinen

*a=Weizen, b=Gerste, c=Roggen, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut oder
 g=Hybridstämme davon

**a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Kaschunuss, e=Paranuss,
 f=Paranuss, g=Pistazie, h=Macadamianuss (Queenslandnuss)

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.

Klinik Service Lippe GmbH

Im Hengstfeld 23

32657 Lemgo-Lieme

05261 9349941

bernd.marx@klinikum-lippe.de

patrick.georgi@klinikum-lippe.de