

Genesung mit Genuss



Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über unser Verpflegungsangebot:

Am **ersten Tag** reichen wir jedem Patienten auf ärztliche Anordnung eine leichte Vollkost. (Diese Speisen beinhalten keine Röststoffe, weniger Fett, sind mild gewürzt und dürfen nicht scharf angebraten werden. Deshalb kann der Geschmack dieser Speisen auch als etwas fad empfunden werden).

Nachdem durch Ihren behandelnden Arzt Ihre individuelle Kostform festgelegt worden ist, können Sie Ihr Mittagessen aus 3 Menülinien wählen:

Menü 1:
Vollkost

Menü 2:
Fleischfreie Kost

Menü 3:
Schonkost

Bei einer durch den behandelnden Arzt verordneten Diät haben Sie leider keine Wahlmöglichkeiten. Unsere Diätküche bereitet dann Ihr Essen nach einem strengen Diätplan unter Beachtung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu.

Unsere Verpflegungsassistentinnen kommen täglich zu Ihnen und nehmen Ihre persönlichen Wünsche zur Speisenauswahl für das Frühstück, Mittagessen und Abendbrot auf. Trotz aller Bemühungen ist es uns nicht immer möglich, den vielen individuellen Essgewohnheiten im Geschmack, der

Zubereitung und Zusammenstellung der Speisen zu entsprechen, dafür bitten wir Sie um Verständnis.

Dass es Ihnen schmeckt - dafür sind wir da!
Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Ihr Team Catering
der MUKS GmbH



Frühstückskarte

Entsprechend Ihrer Kostform können Sie aus folgenden Komponenten wählen:

Brot max. 5 Scheiben	Weißbrot ^{G1}
	Mischbrot ^{G1, G2, 1}
	Vollkornbrot ^{G1, G2}
	Zwieback ^{G1}
	Knäckebrot ^{G2, G3}
	Filinchen ^{G1, M}
Brötchen max. 2 Stück, zzgl. 2 Scheiben Brot	Brötchen ^{G1}
	Vollkornbrötchen ^{G1, G2, G3, G4, Ses}
Streich- fett max. 40 g	Butter ^M - 10 g - 20 g
	Diätmargarine ⁴ - 10 g - 20 g

Wurst*	Teewurst ^{1, 2}
	Leberwurst ^{1, 2}
	Bierschinken ^{1, 2, 12, 14, Sf}
	Geflügelwurst ^{1, 2, 4, 12}
	Salami ^{1, 2, 14}

Käse*	Frischkäse Kräuter ^M
	Frischkäse Natur ^M
	Quark Kräuter ^M
	Quark Natur ^M
	Schnittkäse ^M
	Camembert ^M
	Schmelzkäse ^{M, 4}

Süßer Aufstrich* in feststehen- dem Wechsel, laut Plan	Marmelade - Erdbeere ² - Aprikose ² - Kirsche ²
	Nussnougat- creme ^{M, Sif1}
täglich zur Wahl	Honig

Suppen/ Brei	Milchsuppe - gesüßt ^M
	Pikante Suppe ^{** G1, M, Se}
	Haferschleim ^{G4}
große Portion	nur für verordnete Kostformen

Zusatz- angebot	Müsli ^{G1, G2, G3, G4, Sd, M, 1}
	Fruchtjoghurt, 125 g ^M
	Naturjoghurt, 125 g ^M
maximal 1 Komponente, Joghurt oder Obst	Obst nach Angebot
nur sonntags	gekochtes Ei ^E

Zwischen- mahlzeit	Milch ^M
	Kakao ^M
	Buttermilch ^M
	Fruchtjoghurt ^M
	Naturjoghurt ^M
	Obst
	Kompott

* pro Brötchenhälfte/halbe Brotscheibe maximal 1 Komponente Belag, abzüglich süßem Aufstrich

** Se je nach Tagesangebot





Abendkarte

Entsprechend Ihrer Kostform können Sie aus folgenden Komponenten wählen:

Brot max. 5 ganze Scheiben	Weißbrot ^{G1}
	Mischbrot ^{G1, G2, 1}
	Vollkornbrot ^{G1, G2}
	Zwieback ^{G1}
	Knäckebrot ^{G2, G3}
	Filinchen ^{G1, M}

Käse*	Frischkäse Kräuter ^M
	Frischkäse Natur ^M
	Quark Kräuter ^M
	Quark Natur ^M
	Schnittkäse ^M
	Camembert ^M
	Schmelzkäse ^{M,4}
Harzer ^M	

Zusatzangebot	Montag	Grüner Bohnensalat
	Dienstag	Fisch in Tomate ^{F, M}
	Mittwoch	Tomatenwürfelsalat
	Donnerstag	Partyfrikadellen ^{G1, E, Sf}
	Freitag	Wachsbohnsalat
	Samstag	Geflügel Wiener ^{1,2,12}
	Sonntag	Gurkensalat

Suppen/ Brei	Milchsuppe - gesüßt ^M	
	kleine Portion, maximal 1 Komponente	Pikante Suppe** ^{G1, M, Se}
		Haferschleim ^{G4}
große Portion	nur für verordnete Kostformen	

Wurst*	Teewurst ^{1, 2}
	Leberwurst ^{1, 2}
	Brühwurst ^{1, 2, 12, 14}
	Geflügelwurst ^{1, 2, 4, 12}
	Salami ^{1, 2, 14}
	Schinken roh ^{1, 2, 12, 14}
Kochschinken ^{1, 2, 12}	

Streichfett max. 40 g	Butter ^M
	- 10 g - 20 g
	Diätmargarine ⁴
	- 10 g - 20 g

Alternativ, anstatt Zusatzangebot	
	wechelndes Tagesangebot, Obst <u>oder</u> Gemüse zur Wahl
	Obst
	Gemüse, natur

Zwischenmahlzeit nur für Diabetiker, maximal 1 Komponente	Fruchtjoghurt ^M
	Naturjoghurt ^M
	Kakao ^M
	Buttermilch ^M
	Quarkspeise ^M
	Kompott
	Obst

* pro halbe Brotscheibe maximal 1 Komponente Belag

** Se je nach Tagesangebot





Allergene & Zusatzstoffe

G	Glutenhaltig G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer G5 = Dinkel G6 = Kamut
K	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
E	Eier und Eierzeugnisse
Er	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Fisch und Fischerzeugnisse
So	Soja und Sojaerzeugnisse
M	Milch und Milcherzeugnisse/Laktose
Slf	Schalenfrüchte Slf 1 = Mandeln Slf 2 = Haselnüsse Slf 3 = Walnüsse Slf 4 = Cashewnüsse Slf 5 = Pekannüsse Slf 6 = Paranüssen Slf 7 = Pistazien Slf 8 = Macadamianüsse Slf 9 = Queenlandnüsse Slf 10 = Piniennüsse
Se	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Sf	Senf und Senferzeugnisse
Ses	Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
Sd	Schwefeldioxid und Sulfite
L	Lupine und Lupinerzeugnisse
W	Weichtiere, z. B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Nr. 1	mit Konservierungsstoffen
Nr. 2	mit Antioxidationsmitteln
Nr. 3	mit Geschmacksverstärker
Nr. 4	mit Farbstoffen
Nr. 5	mit Süßungsmitteln
Nr. 6	mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel
Nr. 7	enthält Phenylalaninquelle
Nr. 8	mit Tafelsüße
Nr. 9	gewachst z. B. Äpfel, Birnen, Melone
Nr. 10	geschwefelt
Nr. 11	geschwärzt
Nr. 12	mit Phosphat
Nr. 13	mit Nitrat
Nr. 14	mit Nitritpöckelsalz
Nr. 15	mit Nitrat und Nitritpöckelsalz
Nr. 16	Zuckeraustauschstoff (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)



Catering

Das sind wir:

Die Magdeburger UniKlinik Service GmbH ist während Ihres Aufenthaltes gern Ihr Gastgeber.

Wir begrüßen Sie auf das Herzlichste und möchten Ihnen nachfolgend kurz unser Unternehmen und unsere Verpflegungsleistungen vorstellen.

Wir verpflegen mit unseren rund 90 Mitarbeitern bis zu 1100 Patienten mit Frühstück, Mittagessen und Abendbrot auf den Stationen sowie bis zu 900 Mitarbeiter, Studenten und Gäste der Universitätsklinik in unserer Mensa.

Dabei legen wir großen Wert auf ein abwechslungsreiches, ausgewogenes und schmackhaftes Angebot auf Basis des Einsatzes von hochwertigen Lebensmitteln.

Eine qualitativ hochwertige und gesunde Verpflegung hat nachweislich positiven Einfluss auf die Genesung der Patienten und auch auf die Regeneration des Arbeitsvermögens des Klinikpersonals.

Die Qualität unserer Lebensmittel und ihre Verarbeitung stehen auf Basis unseres HACCP Konzeptes (Risiko-Analyse kritischer Kontrollpunkte) unter ständiger fachkundiger Kontrolle unserer gut ausgebildeten Mitarbeiter sowie des zuständigen Lebensmittel-aufsichtsamtes.



MUKS Magdeburger Uniklinik Service GmbH
Leipziger Straße 44, 39120 Magdeburg