

Unser spezielles Wahlleistungsangebot

# Gesunder Genuss ganz nach Ihrer Wahl

Sankt Josef-Hospital Xanten



**SANKT JOSEF  
HOSPITAL**  
*in Xanten*

*Unsere freundliche Service-Mitarbeiterin  
ist zu erreichen unter der  
**Rufnummer 2743***

*(Mo.-So. von 9-17 Uhr)*



Alle Fotos in dieser Broschüre © www.stock.adobe.com. Auflistung siehe Seite 19.

*Sehr geehrte Patientinnen und Patienten,*

*herzlich willkommen im Sankt Josef-Hospital Xanten.*

*Auf dieser Karte ist unser Wahlleistungsangebot aufgeführt.  
Unser Küchenteam versorgt Sie täglich mit einer vielfältigen und  
schmackhaften Auswahl an Speisen. Ihre Speisenwünsche nehmen  
unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich gern entgegen.*

*Außerhalb der Mahlzeiten bieten wir zusätzlich einen leckeren Snack  
an: Wir reichen frisch belegte Brötchen mit Käse und Aufschnitt nach  
Wahl.*

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass nicht alle Speisen  
für alle Kostformen geeignet sind.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und baldige  
Genesung!*

*Ihr Team vom  
Sankt Josef-Hospital Xanten*



## Frühstückskarte

### Brot & Brötchen

Graubrot, Weißbrot, Schwarzbrot, Mehrkornbrot, Stuten mit Rosinen, Knäckebrot, Zwieback | Weizenbrötchen, Mehrkornbrötchen, Roggenbrötchen | Croissants

### Butter, Margarine, Halbfettmargarine

### Käsesortiment

Französischer Brie  
 Junger Gouda  
 Camembert  
 BUKO Frischkäse, natur  
 BUKO Kräuterfrischkäse  
 MILKANA Allgäuer Sahne-Schmelzkäse

### Wurstsortiment

Metzgerschinken  
 Schwarzwälder Schinken  
 Edelsalami  
 Geflügelleberwurst  
 Kräuterleberwurst  
 Teewurst  
 Geflügel-Paprika Lyoner

### Veganer Aufstrich

La Parfait – Feine Erdnusscreme  
 Rügenwalder Schinkenspicker mit Schnittlauch

### Süßer Aufstrich

DARBO-Konfitüre im Gläschen:  
 Himbeer, Erdbeer, Marille  
 DARBO Honig  
 NUTELLA Nuss-Nougat-Creme

### Frühstücksbeigaben

Feinschmecker-Müsli  
 Obstsalat  
 Rührei



## Suppenauswahl

Tomatencremesüppchen "Chantilly"

Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen

Cremige Brokkolisuppe

## Mittagskarte – Menüauswahl 1

(alle Nährwertangaben pro Portion, Allergenerklärung siehe Seite 19)

Suppenauswahl siehe Seite 7

### Montag

Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce <sup>(A,C)</sup>, dazu Bauern-Rösti und Eisbergsalat mit Joghurtdressing

Kcal	543
Khyd	27,65 g
Eiw.	49,7 g
Fett	26,7 g



### Dienstag

Kalbsbraten in einer Aprikosenjus <sup>(A,C)</sup>, dazu Romanescoröschen und Butterkartoffeln



Kcal	410,5
Khyd	41,05 g
Eiw.	35 g
Fett	11,15 g

### Mittwoch

Kcal	750
Khyd	81,18 g
Eiw.	34,85 g
Fett	31,16 g

Lachsfilet in Safran-Tomatensauce, <sup>(A,C)</sup> weiße Bandnudeln und gemischter Salatteller



### Donnerstag

Gulasch vom Landschwein in Pommery-Senfsauce <sup>(A,C)</sup>, buntes Gemüse und schwäbische Eierspätzle

Kcal	470
Khyd	44,35 g
Eiw.	21,75 g
Fett	22,9 g

### Freitag

Kcal	351
Khyd	25,2 g
Eiw.	35,1 g
Fett	11,7 g

Dorschfilet in Senfsauce mit Butter-Brokkoli <sup>(A,C)</sup>, dazu Salzkartoffeln



### Samstag



Zarte Putenmedallions in Zitronensauce <sup>(A,C)</sup> mit grünen Bandnudeln und buntem Salat

Kcal	504
Khyd	69,6 g
Eiw.	28,4 g
Fett	12 g

### Sonntag

Rinderroulade mit Gemüsefüllung <sup>(A,C)</sup> in Sauce, dazu Mandel-Brokkoli und Butterspätzle

Kcal	356
Khyd	29,2 g
Eiw.	29,6 g
Fett	13,2 g

Dessertauswahl siehe Seite 15

## Mittagskarte – Menüauswahl 2

(alle Nährwertangaben pro Portion, Allergenerklärung siehe Seite 19)

Suppenauswahl siehe Seite 7

### Montag

Kcal	526
Khyd	70,6 g
Eiw.	31,7 g
Fett	11,56 g

Geschnetzeltes von der Hühnerbrust<sup>(A,C)</sup>  
in fruchtiger Currysauce mit Balance-  
gemüse, dazu italienische Gnocchi



### Dienstag



Niederrheinischer Sauerbraten<sup>(A,C)</sup>  
mit Rosinen und gerösteten Mandeln,  
Rosenkohl mit Speck-Zwiebelschmelz  
und Kartoffeln

Kcal	530,5
Khyd	42,7 g
Eiw.	24,85 g
Fett	17,35 g

### Mittwoch

Poulardenbrüstchen in  
Weißweinsauce<sup>(A,C)</sup> an pochierten  
Gemüwestreifen mit Wildreis

Kcal	575,5
Khyd	45,5 g
Eiw.	38,05 g
Fett	26,75 g



### Donnerstag

Kcal	655,9
Khyd	55,5 g
Eiw.	32,75 g
Fett	29,2 g

Maishähnchenbrust, gefüllt mit Mangold  
und Bavaria blu in Limonensauce<sup>(A,C)</sup>,  
dazu Möhrengemüse und Butterreis

### Freitag



Auberginencurry mit Tomaten,  
Kichererbsen und Rosinen<sup>(A,C)</sup>,  
dazu Safranreis und Kopfsalat

Kcal	329,5
Khyd	63,5 g
Eiw.	8,55 g
Fett	6,7 g

### Samstag

Kcal	438
Khyd	21,5 g
Eiw.	33,11 g
Fett	22,79 g

Zartes Lummersteak in Rahmsauce<sup>(A,C)</sup>  
mit Marktgemüse und Kartoffel-Sahnepüree

### Sonntag



Schweinemedallions „Madagaskar“<sup>(A,C)</sup>  
in Pfefferrahm mit Erbsen-Möhren-  
gemüse und Kartoffelpüree

Kcal	360,8
Khyd	30,75 g
Eiw.	24,19 g
Fett	15,58 g

Dessertauswahl siehe Seite 15

## Mittagskarte – Vegetarische Menüauswahl

(alle Nährwertangaben pro Portion, Allergenerklärung siehe Seite 19)

Suppenauswahl siehe Seite 7

Kcal	297
Khyd	45,0 g
Eiw.	11,0 g
Fett	7,95 g

### Montag

Vegetarisches Bami Goreng  
mit buntem Gemüse



### Dienstag

2 Crêpes, gefüllt mit buntem  
Gemüse und Frischkäse,  
dazu Zucchinisauce

Kcal	511,3
Khyd	35,55 g
Eiw.	19,43 g
Fett	30,9 g

Kcal	489,7
Khyd	72,76 g
Eiw.	6,0 g
Fett	20,4 g

### Mittwoch

Zucchini, gefüllt mit italienischem Gemüse,  
dazu Kräutersauce und Jasmin-Duftreis



### Donnerstag

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und  
Zwiebeln, dazu roter Camarque-Reis  
und Krautsalat

Kcal	491
Khyd	47,25 g
Eiw.	24,0 g
Fett	21,0 g

### Freitag

Buonfatti mit einer Füllung aus Gemüse  
und Kräutern nach mediterraner Art mit  
Steinpilzsauce und einem gemischten Salat

Kcal	493
Khyd	50,9 g
Eiw.	6,4 g
Fett	19,52 g

### Samstag

Kcal	537
Khyd	81,0 g
Eiw.	12,9 g
Fett	15,5 g

Gelbe Paprikaschote gefüllt mit Couscous,  
dazu Tomaten-Basilikum-Creme



### Sonntag

Leichtes Brokkoli-Soufflé

Kcal	159
Khyd	13,5 g
Eiw.	5,3 g
Fett	8,9 g

Dessertauswahl siehe Seite 15



## Dessertauswahl

Frischer Obstsalat

Gelbe Mango-Pfirsich-Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat mit süßen Trüffeln

Sahnequark mit Heidelbeeren

Englische Mintcreme mit After Eight

Mascarpone-Orangen-Mousse



## Abendkarte

### Käsesortiment

Blauschimmelkäse  
Butterkäse  
Camembert  
BUKO Frischkäse, natur  
BUKO Kräuterfrischkäse  
MILKANA Allgäuer Sahne-Schmelzkäse

### Wurstsortiment

Spargelschinken	Geflügelleberwurst
Pfeffersalami	Kräuterleberwurst
Jungschweinebraten	Teewurst
Geflügel-Paprika Lyoner	

### Veganer Aufstrich

La Parfait – Feine Erdnusscreme  
Rügenwalder Schinkenspicker mit buntem Paprika

### Abendbeigaben

Kleiner Rohkostteller mit Tomaten, Gurken, Blattsalat und Oliven  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

## Zusatzangebote

### Getränke



GRANINI Apfelsaft 0,2 l  
 GRANINI Orangensaft 0,2 l  
 GRANINI Multivitaminsaft 0,2 l  
 Kaffee, Cappuccino, Kakao  
 MESSMER-Qualitätstee: Hibiskus-Cranberry,  
 Grüner Tee Zitrone, Apple Fresh, Wellness Harmonie

### Täglich frisches Obst

Apfel  
 Banane  
 Birne  
 Orange  
 Kiwi



### Am Nachmittag

Kuchen - bitte fragen Sie nach unserem  
 täglich wechselnden und frischen Kuchenangebot

### In Ihrer Minibar

(für Minibar-Artikel  
 sprechen Sie bitte unsere  
 Service-Mitarbeiterinnen  
 unter Rufnummer -2743 an)

Schokoriegel, Schokokekse  
 Fruchtgummi  
 TOBLERONE  
 RITTER SPORT Schokolade  
 Salzstangen  
 COCA COLA, COKE light 0,5 l  
 FANTA Orangenlimonade 0,5 l  
 BONAQUA Tafelwasser 0,5 l  
 Apfelschorle Apfelschorle 0,5 l



1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Antioxidationsmittel | 3 mit Farbstoff | 4 geschwärzt | 5 mit Phosphat |  
 6 mit Nitrat, Nitrit | 7 mit Süßungsmittel | 10 Gluten-/erzeugnisse | 10a Weizen, Dinkel, Khorasab-Weizen | 10b Roggen |  
 11 Eier-/erzeugnisse | 12 Fisch-/erzeugnisse | 13 Soja-/erzeugnisse | 14 Milch-/erzeugnisse | 15 Mandeln |  
 16 Sellerie-/erzeugnisse | 17 Senf-/erzeugnisse | 18 Schalenfrüchte  
 Geeignet für: A = Vollkost | B = leichte Vollkost | C = Diabetiker

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

### Brot und Brötchen

Graubrot: 7,10,10a,10b,13  
 Schwarzbrot: 7,10,10a,10b,13  
 Stuten mit Rosinen: 7,10,10a,13,14  
 Zwieback: 7,10,10a  
 Mehrkornbrötchen: 7,10,10a,10b,13

Weißbrot: 7,10,10a,13,14  
 Mehrkornbrot: 7,10,10a,10b,13  
 Knäckebrot: 10,10a,10b,14  
 Weizenbrötchen: 7,10,10a,10b,13  
 Roggenbrötchen: 7,10,10a,10b,13

### Frühstücks- und Abendkarte

Gouda: 14  
 Blauschimmelkäse: 14  
 Mozzarella: 14  
 Milkana Allgäuer Schmelzkäse: 14  
 Jungschweinebraten: 1, 5  
 Edelsalami: 1, 2, 7  
 Pfeffersalami: 1, 2, 3  
 Geflügelleberwurst: 1, 2, 7  
 Teewurst: 1, 2, 7  
 Rügentaler Schinkenspicker mit  
 bunter Paprika: 3, 7, 11

Butterkäse: 3, 14  
 Brie: 14  
 Buko Frischkäse, Natur u. Kräuter: 14  
 Metzgerschinken: 1, 2, 5  
 Schwarzwälder Schinken: 1, 2  
 Spargelschinken: 1, 2, 5, 6  
 Geflügel-Paprika Lyoner: 1, 2, 5, 7  
 Kräuterleberwurst: 1, 2, 7, 10, 10a, 14  
 Rohkostsalat mit Oliven: 4  
 Rügentaler Schinkenspicker mit  
 Schnittlauch: 3

### Suppen

Broccoli Cremesuppe: 7,10,10a,14  
 Tomaten Cremesuppe: 7,10,10a,14  
 Klare Rinderbouillon: 7,10,10a

### Mittagskarte Menüauswahl 1

Schweinedaillons: 10, 10a, 11, 14, 17  
 Kalbsbraten: 2, 10, 10a, 17  
 Lachsfilet in Safran-Tomatensoße: 10, 10a, 11, 12, 14, 17  
 Gulasch vom Landschwein: 1, 2, 6, 10, 10a, 11, 17  
 Dorschfilet in Senfsoße: 10, 11  
 Putenmedaillons in Zitronensoße: 10, 10a, 14  
 Rinderroulade mit Gemüsefüllung: 10, 10a, 11, 14, 16, 17

### Mittagskarte Menüauswahl 2

Geschnetzeltes von der Hühnerbrust: 10, 10a, 11, 14, 16, 17  
 Niederrheinischer Sauerbraten: 1, 2, 10, 10a, 10b, 13, 15, 17  
 Poulardenbrüstchen in Weißweinsoße: 10, 10a, 14, 16, 17  
 Maishähnchenbrust: 10, 10a, 14, 17  
 Auberginencurry: 2, 13, 14, 17  
 Lummersteak in Rahmsoße: 10, 10a, 14, 17  
 Schweinedaillons „Madagaskar“: 10, 10a, 14, 17

### Mittagskarte und Desserts Vegetarische Menüauswahl

Bami Goreng: 3, 7, 10, 10a, 13  
 Crêpes gefüllt mit Gemüse: 10, 10a, 11, 14  
 Zucchini gefüllt mit italienischem  
 Gemüse: 3, 7, 10, 10a, 11, 14  
 Vegetarische Gyros: 1, 2, 7, 10, 10a, 11, 14, 16, 17  
 Buonfatti mit Gemüsefüllung: 7, 10, 10a, 11, 14  
 Paprikaschote gefüllt mit Couscous: 7, 10, 10a, 14  
 Brokkoli-Soufflé: 7, 10, 10a, 14

Frischer Obstsalat: 7  
 Gelbe Mango-Pfirsich-Grütze mit  
 Vanillesoße: 7, 10, 14  
 Mousse au Chocolat mit  
 süßen Trüffeln: 7, 10, 14, 18  
 Sahnequark mit Heidelbeeren: 7, 14  
 Englische Mintcreme mit After Eight: 3, 7, 14  
 Mascarpone-Orangen-Mousse: 7, 14



# **SANKT JOSEF HOSPITAL**

*in Xanten*

Sankt Josef-Hospital GmbH  
In der Hees 4 46509 Xanten  
Telefon 0 28 01 - 71 00  
[www.sankt-josef-hospital.de](http://www.sankt-josef-hospital.de)  
[info@sankt-josef-hospital.de](mailto:info@sankt-josef-hospital.de)