

Frühstücksauswahl Niels-Stensen-Kliniken FHH

Getränke: max. 2

- Kaffee
- Kaffee entkof.
- Buttermilch(g)
- Milch(g)
- Milch heiß(g)
- Kakao(g)
- Kakao heiß(g)
- Tee schwarz
- Pfefferminztee
- Früchtetee
- Kamillentee
- Fencheltee
- Fenchel-Anis-Kümmel

Privat

- grüner Tee
- O-Saft 0,2 (Rauch)
- A-Saft 0,2 (Rauch)

Brötchen: max. 2 Stück

- Weizenbrötchen (a,a1,a3,f)
- Roggenbrötchen (a,a1,a2,g)
- Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,g)
- Mehrkornbrötchen (a,a1,a2,a3,a4)
- Milchbrötchen (a,a1,c,g)

Privat

- Croissant (1,a,a1,c,f,g)
- Käsebrötchen (a,a1,a3,g)

Brot: max. 4 Scheiben

- Mischbrot (a,a1,a2,g)
- Weißbrot(a,a1,g)
- Mehrkornbrot (a,a1,a2,g,k)
- Roggenbrot(a,a2)
- Knäckebrot(a,a2,a3)
- Zwieback (Brandt) (a,a1,a3,f,g)

Privat

- Schwarzbrot (Bäcker) (a,a2,a3)

Käse: max. 4

- Schnittkäse(10,g)
- Schmelzkäse(8,g)
- Frischkäse(g)
- Quark(g)

Privat

- Camembertecken(g)

Aufschnitt: max. 4

- Frischwurst(2,3,4,8,10,j)
- Dauerwurst(TG)(2,3,10)
- Geflügelwurst(2,3,10)
- Leberwurst (2)
- Teewurst(2,3,10)
- veganer Aufstrich(3)
- Privat**
- Schinken roh(2,3,10)

Brotaufstrich süß max. 2

- Honig
- Marmelade
- Nussnougatcreme
- (g,h,h1)
- Privat**
- Nutella(f,g,h,h1)
- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Kirschkonfitüre

Juliennte

Kaffee

Transgourmet

Tee

Burke

Frischwurst
Geflügelwurst
Kasseler
Schinken, roh

Transgourmet

Nussnougat port.
Nutella port.
Camembert port.
Honig port.
Knäcke port.(Burger)
Zwieback port.
Schmelzkäse port.
Frischkäse port.
Quark port.
Schnittkäse
Dauerwurst
Streichwurst port.
Kaffeemilch 7,5% 10g
Kaffee entkof.
div.Joghurtbecher
Süßstoff port.
Butter 10g
Margarine10g
Marmelade port.

Getränkezugabe: max.4

- Zucker
- Kaffeeemilch(g)
- Süßstoff(9)

Streichfett max. 4 Stück

- Butter(g)
- Margarine(1)

Zugabe: max. 2

- Obst frisch
- Kompott(3)
- Grießbrei(a,a1,g)
- Müsli(a,a1,a2,a3,a4)
- Fruchtjoghurt(g)
- Joghurt natur(g)

Privat

- Sahnejoghurt(g)

Ei

- Ei gekocht(c) So.

Privat

- Ei (c)gekocht täglich

Suppe

- Grießsuppe(a,a1,g)
- Milchsuppe(g)
- Cremesuppe
- Brühsuppe
- Haferschleim
- Wasser(a,a4)
- Haferschleim
- Milch(a,a4,g)

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltig e Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse ^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss ^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau