

In Ihrer persönlichen Menükarte finden Sie eine große Auswahl an Spezialitäten und kulinarischen Extras. Die Menüassistentinnen auf den Stationen der BG-Unfallklinik nehmen werktags Ihre Wünsche entgegen und leiten diese, sowie Lob und Kritik, umgehend an das Küchenteam weiter. Für Lob und Kritik können Sie auch jederzeit den unten stehenden QR-Code für unsere Patientenbefragung nutzen. So können wir eine optimale Verpflegung während Ihres Aufenthaltes gewährleisten.

Haben Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, besondere Wünsche oder sind Sie aufgrund Ihrer Erkrankung in der Auswahl der Speisen eingeschränkt?

Dann steht Ihnen die Diätassistenz der BGU mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr Wohlbefinden liegt uns sehr am Herzen. Daher ist es unser Anliegen, Sie mit jeder Mahlzeit auf Ihrem Genesungsweg bestmöglich zu unterstützen.

Mit einem herzlichen Gruß aus der Küche wünschen wir Ihnen guten Appetit!

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

BGU Menüassistenz +49 69 475 3060
BGU Diätassistenz +49 69 475 2862

Änderungen innerhalb der Karte/ des Angebots vorbehalten.

Sollten Sie die Menü- oder Diätassistenz einmal nicht persönlich antreffen, können Sie uns Ihre Essenwünsche gerne auch telefonisch mitteilen:

+49 69 - 475 - 30 60



QR-Code für
Patientenumfrage



Stand: März 2026, 5. Druckauflage

„Be well. Do well.“ – so lautet unsere Nachhaltigkeitsstrategie bei Aramark. Und so kümmern wir uns auch hier in der BG Unfallklinik Frankfurt am Main als Caterer mit unseren kulinarischen Angeboten um Ihr Wohl. Das machen wir mit vollem Engagement, denn wir sind leidenschaftlich gerne Gastronomen. Dabei haben wir uns weltweit konsequent zu einem verantwortungsbewussten Handeln verpflichtet. Wir wollen unsere Auswirkungen auf Menschen und den Planeten positiv beeinflussen. Dies leben wir regional hier für Sie, wie in ganz Deutschland in allen unseren Unternehmensbereichen:

WORKPLACE EXPERIENCE

Restaurants, Kaffeebars,
Meetings,
Veranstaltungen, Stores,
Automaten

HEALTH & CARE

Krankenhäuser,
Kliniken,
Seniorenzentren

SPORT & EVENT CATERING

Stadien, Messen, Events,
Festivals, Zoos

REFRESHMENT SERVICES

Kaffeemaschinen, Tee- und
Wasser-Service

MENÜ.

Unser exklusives Speiseangebot
für Sie als Wahlleistungspatient (*in)

Frühstück

GETRÄNKE

- Filterkaffee
- Entkoffeinierter Kaffee
- Heiße Trinkschokolade ^G
- H-Milch ^G
- Haferdrink ^{A4}

TEE (TEEKANNE)

- Darjeeling Selection
- Grüner Tee
- Rooibos Vanille
- Fenchel
- 8 Kräuter
- Früchte
- Pfefferminze
- Kamille

Beilagen: Kandis, Süßstoff ⁴, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch ^G

Säfte

- Albi „Milder Orangensaft“
- Albi „Milder Apfelsaft“



BRÖTCHEN

- Kaiserbrötchen ^{A1,A3}
- Roggenbrötchen ^{A1,A2,A3}
- Mehrkornbrötchen ^{A1,A2,A3,A4,K}
- Vollkornbrötchen ^{A1,A3,A4}
- Buttercroissant ^{A1,C}
- Laugenstange ^{A1}

BROT

- Weißbrot ^{A1}
- Roggenvollkornbrot ^{A1,A2,F}
- Weizenmischbrot ^{A1,A2}
- Sechs-Saat Brot ^{A1,A2,A5,K}
- Wasa Knäckebröt ^{A1,A2,G,K}
- Brandt Zwieback ^{A1,A3,F,G}

AUFSTRICHE

Meggle Butter 10 g ^G o. Becel 10 g ³

FÜR DEN SÜßEN GAUMEN

- Schwartau Kirsch-Konfitüre
- Schwartau Aprikosen-Konfitüre
- Schwartau Himbeer-Konfitüre
- Schwartau Erdbeer-Konfitüre
- Hellma Erdnussbutter ^E
- Nutella ^{F,G,H2}
- Langnese Honig

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

- Edamer ^G
- Maasdamer ^G
- Philadelphia Frischkäse ^G
- Philadelphia Frischkäse Kräuter ^G
- Coeur de Lion franz. Camembert ^G
- Quark natur ^G
- Kräuterquark ^G
- Le Parfait veganer Brotaufstrich

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken ²
- Salami Milanese ^{1,2}
- Burgunderschinken ^{1,2,7}
- Schweinebraten ⁷
- Mortadella, süddt. Art ^{1,2,7}
- Teewurst ^{1,2}

- Geräucherte Putenbrust ^{1,2,7}
- Geflügelfrischwurst ^{1,2,3,7}
- Geflügeldauerwurst ^{1,2,3,7}

- Streichwurst mit Kalbfleisch ^{1,2}

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

<p>DAZU EMPFEHLEN WIR:</p> <ul style="list-style-type: none">Hellma Schokomüsli mit Milch ^{A1,A3,A4,F,G} Hellma Früchtemüsli mit Milch ^{A1,A3,A4,G} Kellogg´s Cornflakes mit Milch ^{A3,G} <ul style="list-style-type: none">Köln Haferflocken mit Milch ^{A4,G} <ul style="list-style-type: none">Bauer Fruchtjoghurt ^G Bauer Fruchtjoghurt „Bircher Müsli“ ^{A1,A2,A3,A4,G,H2} Naturjoghurt ^G <ul style="list-style-type: none">Frisches Obst: Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison <ul style="list-style-type: none">Gekochtes Frühstücksei ^C
--

Mittagessen

SUPPE / VORSPEISE

- Rindfleisch Consommé mit Frittaten ^{A1,C,G,I,J}
- Tomatensuppe

HAUPTGERICHTE RIND

- Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle ^{A1,C,I,J}
- Rinderroulade mit Putenbacon, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln ^{J,2,7}

HAUPTGERICHTE SCHWEIN

- Schweinefilet in Orangen-Pfefferschmand dazu Butterbohnen und Kartoffelgratin ^{A1,G,I,1}
- Rahmgeschnetzeltes mit grünen Bandnudeln ^{A1,C,G,I,1,4}

HAUPTGERICHTE VEGAN

- Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis ^{F,H4,I,K}
- Vegane Bolognese mit Penne ^{A1,I}

HAUPTGERICHTE FISCH

- Lachsfilet in Limetten-Buttersauce dazu Blattspinat und Reis ^{D,G,I,L,1,4}

<p>Allergene</p> A: Glutenhaltiges Getreide <p>A1: Weizen •A2: Roggen •A3: Gerste</p> A4: Hafer •A5: Dinkel •A6: Kamut B: Krebstiere <p>C: Eier</p> D: Fisch	<p>E: Erdnüsse</p> F: Soja <p>G: Milch einschl. Lactose</p> H: Schalenfrüchte •H1: Mandeln H2: Haselnüsse •H3: Walnüsse H4: Cashewnüsse / Kaschunüsse	<p>H5: Pecannüsse •H6: Paranüsse</p> H7: Pistazien H8: Macadamianüsse /Queenslandnüsse I: Sellerie <p>J: Senf</p> K: Sesamsamen	<p>L: Schwefeldioxid und Sulfite</p> M: Lupinen <p>N: Weichtiere</p>
---	---	---	--

Gerne erhalten Sie Salz, Pfeffer, Ketchup & Senf auf Nachfrage.

HAUPTGERICHTE GEFLÜGEL

- Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis ^{G,1}
- Paprikahähnchen in Zitronensauce, Blattspinat und Kartoffelpüree ^G
- Hähnchengyros mit Djuvecreis, Zwiebelringe und Tzatziki ^{C,F,G,I,J,2}

HAUPTGERICHTE SALAT

- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten
- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Hähnchenbrust
- Salatteller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten mit Käsestreifen ^G

Dressings: Essig & Öl oder Joghurt ^{G,I,J}

HAUPTGERICHTE SÜß

- Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{A1,C,G,1}



DESSERTS

- Mousse au Chocolat ^{C,G}
- Frisches Obst: Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Rote Grütze mit Vanillesauce ^{G,2,3}
- Obstsalat ¹
- Grießbrei mit Zimt & Zucker ^{A1,G}

ZUM NACHMITTAGSKAFFEE

KUCHEN

Montag: Pflaumen-Streuselkuchen ^{A1,C,G,1}

Dienstag: Marmorkuchen ^{A1,C,G,F}

Mittwoch: Käsekuchen ^{A1,C,G,3}

Donnerstag: Apfelkuchen ^{A1,C,G,H1}

Freitag: Schokokuchen ^{A1,C,G}

Samstag: Zitronenkuchen ^{A1,C,G}

Sonntag: Mango-Creme Schnitte ^{A1,G}

Abendessen

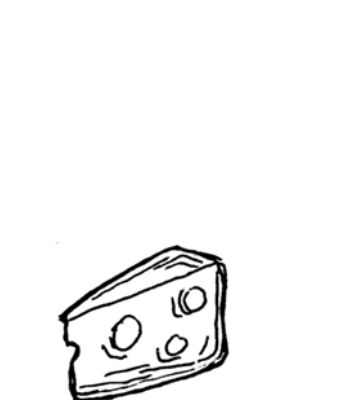
GETRÄNKE

- Filterkaffee
- Entkoffeinierter Kaffee
- Heiße Trinkschokolade ^G
- H- Milch ^G
- Haferdrink ^{A4}

TEE (TEEKANNE)

- Darjeeling Selection
- Grüner Tee
- Rooibos Vanille
- Fenchel
- 8 Kräuter
- Früchte
- Pfefferminze
- Kamille

Beilagen: Kandis, Süßstoff ⁴, Zitronensaftstick, Zucker, Kondensmilch ^G



BROT

- Weißbrot ^{A1}
- Roggenvollkornbrot ^{A1,A2,F}
- Weizenmischbröt ^{A1,A2}
- Sechs- Saat Brot ^{A1,A2,A5,K}
- Wasa Knäckebröt ^{A1,A2,G,K}
- Brandt Zwieback ^{A1,A3,F,G}

AUFSTRICHE

Meggle Butter 10g ^G o. Becel 10g ³

FÜR DEN SÜßEN GAUMEN

- Schwartau Kirsch-Konfitüre
- Schwartau Aprikosen-Konfitüre
- Schwartau Himbeer-Konfitüre
- Schwartau Erdbeer-Konfitüre
- Hellma Erdnussbutter ^E
- Nutella ^{F,G,H2}
- Langnese Honig

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK (VEGETARISCH)

- Edamer ^G
- Maasdamer ^G
- Philadelphia Frischkäse ^G
- Philadelphia Frischkäse Kräuter ^G
- Coeur de Lion franz. Camembert ^G
- Quark natur ^G
- Kräuterquark ^G
- Le Parfait veganer Brotaufstrich
- Vegane Basilikumcreme ^J

ROHKOST

- Tomate
- Salatgurke
- Paprika

FÜR DEN HERZHAFTEN GESCHMACK

- Schwarzwälder Schinken ²
- Salami Milanese ^{1,2}
- Burgunderschinken ^{1,2,7}
- Schweinebraten ⁷
- Mortadella, süddt. Art ^{1,2,7}
- Teewurst ^{1,2}

- Geräucherte Putenbrust ^{1,2,7}
- Geflügelfrischwurst ^{1,2,3,7}
- Geflügeldauerwurst ^{1,2,3,7}

- Streichwurst mit Kalbfleisch ^{1,2}

- Popp Eiersalat ^{C,F,J,2}
- Popp Geflügelsalat ^{I,J,2,4}
- Popp Thunfisch ^{C,D,J,2}
- Popp Fleischsalat ^{J,1,2}

DAZU EMPFEHLEN WIR:

- Kartoffelsalat ^{J,2,3}
- Gewürzgurke ^{J,2,4}
- Angemachter Rohkostsalat:**

Montag: Krautsalat ¹

Dienstag: Karottensalat ^{1,2}

Mittwoch: Gurkensalat in Joghurdressing ^{C,G,J,2}

Donnerstag: Rettichsalat ^{C,G,2}

Freitag: Tomatensalat

Samstag: Rote Bete Salat ⁴

Sonntag: Selleriesalat mit Äpfeln ^{H2,I,2}

- 4 Geflügel Minifrikadellen mit Senf ^{A1,C,G,J}
- Geflügelwiener mit Senf ^{J,1,2,7}

- Frisches Obst:** Apfel, Birne, Banane, Obst der Saison
- Bauer Fruchtjoghurt ^G
- Naturjoghurt ^G

Aramark möchte allen Gästen die nötigen Informationen geben, damit sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Menüs, Snacks, Salate und Getränke genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen kennzeichnen wir alle 14 Hauptallergene sowie Zusatzstoffe.

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unsere Diätassistent, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte unsere Diätassistent an.

11: Oberfläche mit Natamycin behandelt

12: chininhaltig

13: koffeinhaltig

14: mit Alkohol

6: mit Geschmacksverstärker

7: mit Phosphat

8: geschwefelt

9: gewachst

10: geschwärzt

Zusatzstoffe

1: mit Antioxidationsmittel

2: mit Konservierungsstoffen

3: mit Farbstoffen

4: mit Süßungsmitteln

5: enthält eine Phenylalaninquelle