



MSG Management- und Service-
gesellschaft für soziale Einrichtungen
Im Verbund von AGAPLESION



MSG Management- und Service-
gesellschaft für soziale Einrichtungen
Im Verbund von AGAPLESION

**Getränke können Sie gern
aus dem reichhaltigen Sortiment wählen:**

- Kaffee
- verschiedene Sorten Tee
- Milch
- Kakao
- Buttermilch
- Mineralwasser: medium oder still
- verschiedene Fruchtsäfte

Der Küchenchef und sein Team sorgen für Ihr leibliches Wohl und möchten Sie kulinarisch verwöhnen. Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben und Abneigungen für bestimmte Speisen/Komponenten mit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



KONTAKT

EV. DIAKONISSENKRANKENHAUS LEIPZIG GEMEINNÜTZIGE GMBH

Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Leipzig
Im Verbund von AGAPLESION

Georg-Schwarz-Straße 49
04177 Leipzig
T (0341) 444-4
F (0341) 444-3513
info@diako-leipzig.de | www.diako-leipzig.de

Matthias Lamm, Küchenleiter
T (0341) 444 5335
F (0341) 444 5342
matthias.lamm@ediacon.de



Diese Einrichtung wird mitfinanziert
mit Steuermitteln auf Grundlage
des vom Sächsischen Landtag
beschlossenen Haushaltes.



ClimoPartner.com/11151-2302-1890



SPEISEN- VERSORGUNG IM WAHLLEISTUNGS- BEREICH

www.diako-leipzig.de



Liebe Wahlleistungspatientin, lieber Wahlleistungspatient,

wir heißen Sie herzlich in unserem Haus willkommen.

Frühstück und Abendessen bieten wir in Buffetform an, das Mittagessen wählen Sie selbst, entsprechend Ihrer ärztlich verordneten Kostform.

Neben dem regulären Speisenangebot finden Sie im nachfolgenden Angebot zusätzliche Menükomponenten.

Als Wahlleistungspatient bzw. Wahlleistungspatientin können Sie sich die einzelnen Komponenten für Ihr Essen selbst zusammenstellen. Die Speisen werden mit frischen Zutaten schonend zubereitet, angerichtet und serviert.



Auswahlmöglichkeiten für das Frühstück:

- Knäckebrot, Filinchen, Milchbrötchen
- Rührei, wahlweise mit Schinken oder Schnittlauch
- natur Buttermilch
- kleiner Obstteller
- Naturjoghurt oder Fruchtojoghurt
- Müsli oder Cornflakes mit Milch

Zusätzliche Komponenten zum Mittagessen:

- gebratenes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat
- bunter Salatteller, wahlweise mit Ei, Schinken, Käsewürfeln und Joghurtdressing
- Nudelsuppe mit Geflügel und viel Gemüse
- vegetarisch: bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Kleinigkeiten zum Nachmittag:

- ein Stück Kuchen
- kleiner Obstteller

Zusätzliche Auswahl zum Abendessen:

- kleiner Salatteller, wahlweise mit Ei, Kochschinkenstreifen oder Käsewürfeln
- herzhafter Kräuterquark
- ein Paar Wiener Würstchen mit Senf oder Ketchup
- kleine Bulette
- verschiedene Gemüsesticks mit Joghurt-Kräuter-Dip oder auch Naturjoghurt
- herzhaftes Cremesuppe

