

Die Mühlenkreiskliniken – Ein starker Verbund

Die Mühlenkreiskliniken sind ein kommunaler Gesundheitskonzern. Zu ihm gehören das Johannes Wesling Klinikum Minden, das Krankenhaus Rahden, das Krankenhaus Lübbecke, das Krankenhaus Bad Oeynhausen, die Auguste-Viktoria-Klinik in Bad Oeynhausen, das Medizinische Zentrum für Seelische Gesundheit, die Akademie für Gesundheitsberufe und das Medizinische Versorgungszentrum (MVZ). Mehr als 5.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter versorgen jährlich etwa 250.000 Patientinnen und Patienten, ambulant und stationär.

Der Auftrag der Mühlenkreiskliniken ist es, die stationäre medizinische Versorgung der Menschen im Kreis Minden-Lübbecke und darüber hinaus sicherzustellen und auszubauen. Das Leistungsspektrum reicht von der Notfallmedizin über die Geburtshilfe und die teleradiologische Diagnostik bis hin zur Spitzenmedizinischen Betreuung von Schwerstkranken.

Die kommunale Trägerschaft der Mühlenkreiskliniken ist dabei Verpflichtung und Ansporn zugleich. Wie der Name schon ausdrückt, sind wir fest verwurzelt in der Region von Minden im Osten bis Stemwede im Westen und von Bad Oeynhausen im Süden bis Rahden im Norden.

Wir wollen die bestmögliche Medizin für die Menschen im Mühlenkreis und darüber hinaus anbieten. Der*die Patient*in steht dabei in unseren Häusern im Mittelpunkt. Dies ist der zentrale Anspruch, den unsere Mitarbeiter*innen im Leitbild der Mühlenkreiskliniken formuliert haben. Wir wollen diesem Anspruch gerecht werden und stellen uns dieser Herausforderung, Tag für Tag, 24 Stunden, rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr.



**Johannes Wesling
Klinikum Minden**
Hans-Nolte-Straße 1
32429 Minden
Telefon: 0571 / 790 - 0



**Krankenhaus
Rahden**
Hohe Mühle 3
32369 Rahden
Telefon: 05771 / 708 - 0



**Krankenhaus
Lübbecke**
Virchowstraße 65
32312 Lübbecke
Telefon: 05741 / 35 - 0



**Krankenhaus
Bad Oeynhausen**
Wielandstraße 28
32545 Bad Oeynhausen
Telefon: 05731 / 77 - 0



**Auguste-Viktoria-Klinik
Orthopädisches Krankenhaus**
Bad Oeynhausen
Am Kokturkanal 2
32545 Bad Oeynhausen
Telefon: 05731 / 247 - 22 00

Wir möchten, dass Sie sich bei uns
wohlfühlen!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

www.muehlenkreiskliniken.de

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

zu Ihrem Wohlgefühl-Komfort gehört auch ein vielseitiges, leckeres Menüangebot. Nach Ihrer Ankunft bieten wir Ihnen zunächst Mahlzeiten an, die wir speziell für Sie ausgewählt haben. Am nächsten Werktag haben Sie dann die Möglichkeit, bei einer* einem unserer Menüassistent*innen Ihre ganz persönliche Bestellung aufzugeben.

Zusätzlich zum Standardangebot haben Sie die Wahl aus folgenden abwechslungsreichen Komponenten:

Frühstück à la carte

Kombinieren Sie nach Belieben ...

Brötchen:

Brötchen hell, Mohnbrötchen, Sesambrötchen, Croissant, Mehrkornbrötchen, Roggenbrötchen, Sportlerbrötchen, süßes Brötchen

Brot:

Weißbrot, Graubrot, Vollkornbrot, Dreikornbrot, Kasseler Brot, Korn-an-Kornbrot, Sonnenblumenbrot, Zwieback, Knäckebröt, Vollkorntoast

Streichfett:

Butter (Portion à 10g/15g), Margarine (Portion à 10g/20g), Halbfettmargarine (Portion à 10g/20g)

Für den süßen Gaumen:

Faller Konfitüre (Aprikose, Kirsche, Erdbeer, Johannisbeere, Himbeer, Pfirsich-Maracuja), Pflaumenmus, Nutella, Langnese Honig, Erdnussbutter

Herzhafter Brotbelag

Aufschnitt:

Roher westfälischer Schinken, Lachsschinken, Krustenbraten, Schweinebraten, Kasseler, Salami, Teewurst, feine Leberwurst

Käse:

Castello blue, Räucherkäse, Camembert, Philadelphia Frischkäse, Butterkäse, Emmentaler, Kräuterkäse, Streichkäse, Brennesselkäse, Bresso, Mini-Babybel, Gouda

Zudem empfehlen wir:

Gekochtes Frühstücksei, Ehrmann Fruchtetraum, Zott Sahnejoghurt, Obstschale, Müsli oder Cornflakes (Kelloggs), Quark natur oder mit Kräutern, vegetarischen Brotaufstrich, Milchsuppe, Tomate, ein Stück Salatgurke

Frühstück-Arrangements

Französisches Frühstück (süß)

1 Croissant, 1 helles Brötchen, Konfitüre (Faller), Honig (Langnese), Butterkäse, Frischkäse (Philadelphia), Butter oder Margarine nach Wunsch

Vitalfrühstück

1 Sportlerbrötchen, 1 Scheibe Sonnenblumenbrot, Krustenbraten, Camembert, Emmentaler Käse, Tomate, Frühstücksei, Butter oder Margarine nach Wunsch

Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Milch sowie Kakao, Kaffee und verschiedene Teesorten

Zum Mittagessen

Genießen Sie eines der saisonal wechselnden Angebote der Wahlleistungskarte.

Zum Nachmittagskaffee

Am Nachmittag servieren wir Ihnen täglich wechselnden Kuchen, Berliner oder einen Müsliriegel. Gerne können Sie auch Kompott, Obst oder Sahnejoghurt erhalten.

Abendbrot à la carte

Kombinieren Sie nach Belieben ...

Unsere Brotauswahl:

Weißbrot, Graubrot, Vollkornbrot, Dreikornbrot, Kasseler Brot, Korn-an-Kornbrot, Sonnenblumenbrot, Zwieback, Knäckebröt

Aufschnitt:

Roher westfälischer Schinken, Lachsschinken, Krustenbraten, Schweinebraten, Kasseler, Salami, Teewurst, feine Leberwurst

Käse:

Castello blue, Räucherkäse, Camembert, Philadelphia Frischkäse, Butterkäse, Emmentaler, Kräuterkäse, Streichkäse, Brennesselkäse, Bresso, Mini-Babybel, Gouda

Streichfett:

Butter (Portion à 10g/15g), Margarine (Portion à 10g/20g), Halbfettmargarine (Portion à 10g/20g)

Zudem empfehlen wir:

Ehrmann Fruchtetraum, Zott Sahnejoghurt, Obstschale, Feinkostsalat, Quark natur oder mit Kräutern, vegetarischen Brotaufstrich, Tomate, ein Stück Salatgurke

Suppen:

Milchsuppe, Brühe mit Einlage, Cremesuppe, Haferschleim

Abendbrot-Arrangements

Alle Teller sind auch als halbe Portion wählbar!

Bunter Fischteller

Lachs geräuchert, Forellenfilet, Pfeffermakrele, Heringssalat, Bratheringsröllchen, ein Stück Matjesfilet, Brot, Butter oder Margarine nach Wunsch

Salatteller

Großer Salatteller mit Salaten der Saison und Dressing

Restaurationsteller

Diverse Braten, Käse, Salate, kalte Beilagen, Brot, Butter oder Margarine nach Wunsch

Käseteller

Emmentaler, Räucherkäse, Castello blue, Ziegenkäse und Camembert, Brot, Butter oder Margarine nach Wunsch

Mittagsmenüs

Alle Gerichte sind auf Wunsch auch als kleine Portion zu bestellen.

Suppen

Fruchtkaltschale „Mango-Orange“

oder

Strauchtomatensüppchen mit Basilikum

Hauptgerichte

- a) Großer sommerlicher Salatteller mit Balsamicodressing, auf Wunsch mit Brötchen^(a) und Butter^(b) ^{6, 5}
- b) Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Bohnengemüse und Serviettenknödeln ^{R, 2, a, b, c, g}
- c) Makkaroni-Schinken-Auflauf mit Tomatensoße, dazu Blattsalat in Balsamicodressing ^{5, 6, 5, a, b, c, d, g, l}
- d) Putenröllchen mit Spinatfüllung an Frischkäsesoße, dazu Zucchini Gemüse und Reis ^{G, 2, a, b}
- e) Kalbsfrikadelle in Jus mit Kaisergemüse und Kartoffeln ^{K, 2, a, b, c, h}
- f) Pannfisch (gebratenes Fischfilet) auf Gemüsebett (Möhre, Porree, Sellerie), Senfsoße und Kartoffeln ^{2, a, b, g, h, j}
- g) Eintopf von dreierlei Bohnen mit Rauchfleisch ^{5, 1, 5, 9, 2, g}
- h) Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit Romanesco und Kartoffelgratin ^{5, 2, a, b, h}
- i) Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Zimt und Zucker ^{a, b, c}
- j) Eieromelette mit Tomatensoße, püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree ^{2, 6, a, b, c}
- k) Pasta Siziliana (rotes Pesto), Kirschtomaten und Parmesan, dazu Blattsalat in Balsamicodressing ^{6, a, b, l}
- l) Chili „sin Carne“, auf Wunsch mit einem Ciabattabrötchen (a) ^{1, a}

Dessert

Frischer Obstsalat

oder

Mövenpick Jogurt-Sahne Dessert ^{2, b}

Sollte Ihnen Ihr Arzt oder Ihre Ärztin eine Diätform verordnet haben oder Sie haben eine Lebensmittelallergie bzw. eine Lebensmittelunverträglichkeit angegeben, können Sie unter den dafür geeigneten Menüs wählen. Unsere Menümitarbeitenden beraten Sie gerne.

Fleischarte

S: Schweinefleisch
R: Rindfleisch
G: Geflügel
K: Kalb

Zusatzstoffe laut Rezeptur

1: Konservierungsstoff
2: Farbstoff
3: geschwefelt
4: geschwärzt
5: Antioxidationsmittel
6: Süßungsmittel
7: Phenylalaninquelle
8: Geschmacksverstärker
9: Phosphat

Allergene laut Rezeptur

a: Weizen
b: Milch
c: Ei
d: Soja
e: Erdnuss
fH: Haselnuss
fM: Mandeln
g: Sellerie
h: Senf
i: Krebstiere
j: Fisch/Weichtiere
k: Sesam
l: Schwefeldioxid
m: Lupine