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 wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

www.muehlenkreiskliniken.de

Wir möchten, dass Sie sich bei uns *wohlfühlen!*

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

zu Ihrem Wohlfühl-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, Knäckebrot, 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

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, Brennnesselkäse, Bresso, Mini-Babybel, Gouda

Zudem empfehlen wir:
Gekochtes Frühstücksei, Ehrmann Früchtetraum, 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, Knäckebrot

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

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

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

Zudem empfehlen wir:
Ehrmann Früchtetraum, 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, 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

Rinderbrühe mit Flädle [a, b, c]

oder

Kürbiscremesuppe [b, h]

Hauptgerichte

a) **Großer winterlicher Salatteller mit Chicoree und Walnüssen, dazu Himbeerdressing, auf Wunsch mit Brötchen**[(a)] **und Butter**[(b)] [6, b, c, fH, fW, g]

b) **Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln** [R, 2, 6, a, b, c, g]

c) **Makkaroni-Schinken-Auflauf mit Tomatensoße, dazu Blattsalat in Balsamicodressing** [S, 6, 5, a, b, c, d, g, l]

d) **Putenröllchen mit Spinatfüllung an Frischkäsesoße, dazu Zucchinigemüse und Reis** [G, 2, 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, h, j]

g) **Deftiger Erbseneintopf mit Würstchen** [S, 1, 5, g]

h) **Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit Möhrengemüse und Kartoffelgratin** [S, 2, a, b, h]

i) **Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Zimt und Zucker** [a, b, c]

j) **Eieromelette mit Tomatensoße, püriertem Wirsing und Kartoffelpüree** [2, 6, a, b, c]

k) **Hirschkalbsgulasch mit Mandelrosenkohl und Röstitaler** [2, fM]

l) **Grünkohlteller mit Kasseler und Rauchendchen, dazu Kartoffeln und Senf** [S, 1, 2, 5, 9, ah, h]

Dessert

Frischer Obstsalat

oder

Mövenpick Jogurt-Sahne Dessert [2, b]

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

Fleischsorte
S: Schweinefleisch
R: Rindfleisch
G: Geflügelfleisch
K: Kalbfleisch

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
fW: Walnuss
g: Sellerie
h: Senf
i: Krebstiere
j: Fisch/Weichtiere
k: Sesam
l: Schwefeldioxid
m: Lupine
ah: Hafer
ag: Gerste