

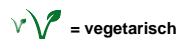


Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	04.06.2018	05.06.2018	06.06.2018	07.06.2018	08.06.2018	09.06.2018	10.06.2018
	Rucola, Eisberg, Karotten, Radieschen, Oliven, Kapern, Hartkäse (C,G) mit Roastbeef oder mit Käsestreifen (G) ✓	Römersalatherzen mit Staudensellerie (D), Fenchel, Tomate, Gurke, Paprika, und Rindfleischbällchen (A1,C,J,K) oder mit Mozzarellakugeln (G) ✓	Matjesfilet (D) oder gebackener Käse (A1,G) ✓ auf Schwarzbrot (A1+2), dazu Curry-Kartoffel-Salat (I)	Weizentortilla (A1) gefüllt mit Zucchini-creme (G) oder Frischkäsecreme (G), dazu Eisbergsalat mit Möhren und Kohlrabi	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet
	Mitarbeiter 3,80 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 3,60 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,80 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €	Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €	Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €
Tagesgericht 1	Kartoffeltaschen (G) ✓ gefüllt mit Frischkäse und Kräutern an Sour Cream (C,G,J), dazu ein gemischter Salat (C,G,J)	Brathering (A1,D,J) mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Gurkensalat	Spiralnudeln (A1,F) ✓ mit vegetarischer Sauce Bolognese (F,I), dazu Hartkäse (C,G)	Gebackener Fleischkäse (L,J) an Bratensauce (A1+3,F,I) mit geschmorten Zwiebeln und Salzkartoffeln	Cevapcici (A1,C,G) mit Knoblauchdip (A1,C,G), Krautsalat und Paprikareis (A1,G)	Geflügelbällchen (A1) an Kräutersauce (A1,G,I) mit Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln	Ravioli "Formaggi" (A1,C,G) mit Tomatensauce (A1,G), dazu ein gemischter Salat (J) ✓
	Kcal 701 KH 64g EW 18g Fett 41g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 523 KH 35g EW 27g Fett 28g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 467 KH 69g EW 25g Fett 10g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 558 KH 36g EW 15g Fett 38g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 653 KH 53g EW 31g Fett 33g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 429 KH 42g EW 22g Fett 18g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 536 KH 68g EW 27g Fett 17g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
Tagesgericht 2	Italienischer Eintopf mit Karotten, Tomate, Bohnen, Erbsen, Kohl, Zucchini, Lauch, Sellerie, Nudeln und Schweinefleisch (A1,C) 🐷	Tafelspitz (A3) vom Rind in Meerrettichsauce (A1,G) an Fingermöhren mit Petersilie und Salzkartoffeln	Hähnchenkeule an Geflügelsauce, Paprika, Mais, und Zwiebeln, dazu Kartoffelrösti	Putenbruststeak an Currysauce (A1,G), dazu Brokkoli und Reis	Seehechtfilet (D) an Gurken-Fenchelgemüse in Kerbelsauce (A1,G,B), dazu Salzkartoffeln	Gemüse-Laibchen (A1,C,G) ✓ an Rahmsauce (A1,G,I) mit Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln	Putenschnitzel (A1) paniert an Geflügelsauce, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln
	Kcal 406 KH 33g EW 22g Fett 20g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 296 KH 33g EW 26g Fett 6g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 649 KH 52g EW 40g Fett 31g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 443 KH 46g EW 46g Fett 7g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 285 KH 32g EW 32g Fett 4g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 518 KH 70g EW 13g Fett 19g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 414 KH 59g EW 30g Fett 10g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
	Cajun-Hähnchen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch (I) und Mango, dazu Basmatireis	Süßkartoffelschnitte (A1+3) ✓ dazu Champignons, Austernpilze und Tomaten in Rahmsauce (A1,G,I) mit Rucola	Kalbsbraten an Sauce Hollandaise (C,G,I), dazu Blattspinat und Kartoffelstampf	vegan Vollkornnudeln (A1) ✓ mit Zucchini, Möhren, Lauchzwiebeln, Olivenöl, Sojacreme (F,I) und Safranfäden	vegan Tofuschnitzel (A1) ✓ mit Paprika, Zwiebeln und Kirschtomaten, dazu Teriyakisauce (F,K), Röstkartoffeln und Curry-Krautsalat	Italienische Tortellini (A1,C,I) in Tomatensauce (A1,G,I), dazu ein gemischter Salat (J) 🐷	Rindergulasch (A1,F) mit Karotten, Erbsen, Sellerie und Zucchini, dazu Spätzle (A1,C)
	Kcal 374 KH 30g EW 44g Fett 5g Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,60 €	Kcal 478 KH 57g EW 23g Fett 22g Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €	Kcal 899 KH 30g EW 42g Fett 67g Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,80 €	Kcal 613 KH 67g EW 18g Fett 31g Mitarbeiter 4,40 € Gäste 7,10 €	Kcal 556 KH 50g EW 23g Fett 27g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 563 KH 92g EW 19g Fett 13g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 610 KH 62g EW 44g Fett 20g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
Kreativ & Frisch	Vom Grill Zanderfilet (A1,D) auf Zucchini-Karottenragout mit frischem Kerbel (A1,G,B) und Risotto (G) von roten Linsen	Vom Grill Putensteak mit Dijon-Senf und Mascarpone (A1,G,J), dazu Zitrone, Tagliatelle (A1,I) und Salatbeilage	Vom Grill Schollenfilet (A1,D) mit Schmorgurken, Remouladensauce (C,I) und Kartoffelstampf (G,I)	Grill & Wok Kartoffel-Spargel-Pfanne mit Maispoularde (G,I) Lauchzwiebeln, Karotten und Weintrauben	Vom Grill Thüringer Bratwurst (L,I) mit Senf (J), Kartoffelsalat (A1,C,G) 🐷, Mais und Paprika		
	Kcal 358 KH 31g EW 43g Fett 9g Mitarbeiter 5,60 € Gäste 10,10 €	Kcal 583 KH 63g EW 46g Fett 15g Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,80 €	Kcal 888 KH 46g EW 34g Fett 63g Mitarbeiter 5,00 € Gäste 9,00 €	Kcal 559 KH 41g EW 40g Fett 28g Mitarbeiter 4,50 € Gäste 8,10 €	Kcal 679 KH 45g EW 26g Fett 45g Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €		
Salatbuffet	Täglich frische, knackige Salate der Saison mit verschiedenen Dressings						
	Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,30 , Gäste € 1,50						
Süße Verführung	Beerengrütze mit Schmand (G) Quark mit Stachelbeeren (G)	Vanillepudding (G) Joghurt mit Mango (G)	Waldbeer-Joghurt (G) Schokoladenpudding (G)	Zitronencreme (G) Kirsch-Joghurt (G)		Aprikosen-Mango-Joghurt (G) Lemoncreme mit Himbeeren (G)	Tiramisucréme (G,H)
	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €

Die Nährwerte beziehen sich auf das jeweilige Tellergericht (Ø 480 g) ohne Dessert.

Änderungen vorbehalten!



= vegetarisch



= mit Schwein

Das Team der Klinikgastronomie wünscht einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 07.00 - 17.00 Uhr

Samstag und Sonntag 12.00 - 13.30 Uhr und 14.30 - 17.00 Uhr

Die Erläuterung zur Kennzeichnung der Speisen und Lebensmittel laut Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) finden Sie auf separater Übersicht.