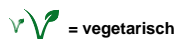


Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	02.07.2018	03.07.2018	04.07.2018	05.07.2018	06.07.2018	07.07.2018	08.07.2018
	Salatauswahl vom Buffet <b>Fussball WM 2018</b>	Salatauswahl vom Buffet <b>Fussball WM 2018</b>	Salatauswahl vom Buffet <b>Fussball WM 2018</b>	Salatauswahl vom Buffet <b>Fussball WM 2018</b>	Salatauswahl vom Buffet <b>Fussball WM 2018</b>	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet
	Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €	Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €
<b>Tagesgericht 1</b>	Serbischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Zucchini, Sellerie und Tofu (A1,F)	Kabeljaufilet (A1,D) in Kartoffelpanade an Dillsauce (A1,G) mit Leipziger Allerlei und Reis	Süße Kartoffelzapfen mit cremiger Vanillefüllung (A1,C,F,G,H,K) auf Kirschsaure, dazu ein gemischter Salat (C,G,J)	Schweineschnitzel mit Zitronenscheiben und Bratkartoffeln (J) dazu ein gemischter Salat (C,G,J)	Hähnchenspieß (F) an Paprikarahmgemüse (A1,G) mit Kartoffelrösti	Kalbfleischklößchen (A1,C) an Kapernsauce (A1,G), dazu Kartoffeln und Rote Beete-Salat	Hähnchenbrustfilet "Milano" (A1,G) an mediterranem Gemüse (A1,F,G) und Gnocchi (A1,C)
	Kcal 238 KH 26g EW 18g Fett 5g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 569 KH 79g EW 29g Fett 14g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 646 KH 96g EW 20g Fett 20g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 644 KH 52g EW 39g Fett 30g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 449 KH 36g EW 38g Fett 14g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 450 KH 52g EW 22g Fett 17g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 738 KH 93g EW 33g Fett 25g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
<b>Tagesgericht 2</b>	Rinderragout (A3-1,F,J) mit Champignons und Tomatenwürfeln, dazu Spätzle (A1,C,F)	Brokkoli-Karotten-Soufflé (A1,C,F,G,I) an Käsesauce (A1,G,B), dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee (A1,G,I) mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Reis	Bunte Nudeln (A1,F) à la Bolognese (A1,G) mit Rinderhack und geriebenem Hartkäse (C,G)	Gefüllte Paprika (A1+5,G) an Tomatensauce (A1,G,B), dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat (C,G,J,F)	Blumenkohl (G) an Curry-Rosinensauce mit Mandeln (A1,G,H), dazu Reis und ein gemischter Salat (C,G,J,F)	Italienischer Bratling (A1+2,C,G,F,J) an mediterranem Gemüse (A1,G) und Gnocchi (A1,G)
	Kcal 422 KH 27g EW 37g Fett 16g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 494 KH 58g EW 16g Fett 20g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 432 KH 51g EW 35g Fett 10g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 691 KH 54g EW 39g Fett 34g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 496 KH 59g EW 19g Fett 19g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 571 KH 72g EW 15g Fett 25g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 683 KH 91g EW 19g Fett 28g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
	Kasselerkotelett mit Béchamelkartoffeln (A1,G,I) und Pariser Karotten	Zwiebelrostbraten mit Remouladensauce (C,G,I,F), Speckbratkartoffeln, und einer Gewürzsurke	Rindfleischbällchen (A1,C,G,I,J) an Mangosauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Eier (C) in Senfsauce (A1,G,I,J), dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat	Atlantischer Butt (A1,D) in Petersilienpanade mit Remouladensauce (A1,C,G) und Kartoffelsalat	Eierpfannkuchen gefüllt mit Apfelmücken (A1,C,G)	Rinderbraten (A3) an Bratensauce (A1,F,J) mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln
	Kcal 490 KH 36g EW 41g Fett 18g Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Kcal 1250 KH 39g EW 43g Fett 100g Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Kcal 457 KH 37g EW 25g Fett 19g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 388 KH 27g EW 23g Fett 22g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 990 KH 54g EW 38g Fett 69g Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Kcal 500 KH 85g EW 17g Fett 10g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kcal 311 KH 31g EW 30g Fett 8g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
<b>Kreativ &amp; Frisch</b>	<b>Vom Grill</b> Rotbarschfilet (A1,D) mit Kirschtomaten, Thymian (F,J), Basilikum, Knoblauch und Petersilie, dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat	<b>Vom Grill</b> Gebratene Champignons mit Putenbruststeak, dazu Joghurtip (A1,C,G,F,B) und eine Ofenkartoffel	<b>Vom Grill</b> Seehechfilet (A1,D) mit Bacon, Tomatensauce und Artischocken auf Spaghetti (A1)	<b>Aus dem Wok</b> Hähnchen mit Brokkoli, Paprika, Möhren, Mungbohnen sprossen und Cashewkernen (H4), dazu Basmatireis	<b>Grill &amp; Wok</b> Schweinefilet mit Kapernsauce (A1,G,L) auf Spinatnudeln, dazu Rote Beete	<b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1, 2 oder 3</b>	
	Kcal 345 KH 32g EW 32g Fett 9g Mitarbeiter 5,30 € Gäste 9,50 €	Kcal 450 KH 44g EW 75g Fett 16g Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,20 €	Kcal 808 KH 62g EW 44g Fett 21g Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Kcal 460 KH 50g EW 40g Fett 4g Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Kcal 460 KH 57g EW 47g Fett 7g Mitarbeiter 5,60 € Gäste 10,10 €		
<b>Salatbuffet</b>	Täglich frische, knackige Salate der Saison mit verschiedenen Dressings						
<b>Süße Verführung</b>	Vanillejoghurt (G)	Grießpudding (G) mit Sahne	Fruchtquarkspeise (G)	Joghurtcrème (G)	Eierpfannkuchen (A1,C,G)	Götterspeise	Zitronencreme (G)
	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 €	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.