

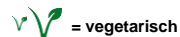


Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	09.07.2018	10.07.2018	11.07.2018	12.07.2018	13.07.2018	14.07.2018	15.07.2018
	Salatauswahl vom Buffet Fussball WM 2018	Salatauswahl vom Buffet Fussball WM 2018	Salatauswahl vom Buffet Fussball WM 2018	Salatauswahl vom Buffet Fussball WM 2018	Salatauswahl vom Buffet Fussball WM 2018	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 €
Tagesgericht 1	Kartoffeltaschen (G) gefüllt mit Frischkäse und Kräutern an Sour Cream (C,G), dazu ein gemischter Salat (C,G)	Brathering (A1,D,J) mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Gurkensalat	Spiralnudeln (A1,F) mit vegetarischer Sauce Bolognese (F,J), dazu Hartkäse (C,G)	Gebäckener Fleischkäse (LJ) an Bratensauce (A1+3,F,J) 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,J) mit Wachsbrechenbohnen 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)	Gemüse-Nuggets (A1,C,G,J) an Kräutersauce (A1,G,J), dazu Karotten-Kohlrabigemüse und Reis	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,J), dazu Salzkartoffeln	Gemüse-Laibchen (A1,C,G) an Rahmsauce (A1,G,J) mit Wachsbrechenbohnen 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 426 KH 67g EW 13g Fett 12g 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 (J) und Mango, dazu Basmatireis	Currywurst (L,J) mit Tomaten-Ketchup-Sauce (A1,G,J) und Pommes frites	Kalbsbraten an Sauce Hollandaise (C,G,J), dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	vegan Vollkornnudeln (A1) mit Zucchini, Möhren, Lauchzwiebeln, Olivenöl, Sojacreme (F,J) und Safranfäden	vegan Tofuschnitzel (A1) mit Paprika, Zwiebeln und Kirschtomaten, dazu Teriyakisauce (F,K), Röstkartoffeln und Curry-Krautsalat	Italienische Tortellini (A1,C,J) in Tomatensauce (A1,G,J), 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 892 KH 66g EW 21g Fett 51g Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	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,J) und Risotto (G) von roten Linsen	Vom Grill Putensteak mit Dijon-Senf und Mascarpone (A1,G,J), dazu Zitrone, Tagliatelle (A1,J) und Salatbeilage	Vom Grill Schollenfilet (A1,D) mit Schmorgurken, Remouladensauce (C,J) und Kartoffelstampf (G,J)	Grill & Wok Kartoffel-Spargel-Pfanne mit Mispoularde (G,J), Lauchzwiebeln, Karotten und Weintrauben	Vom Grill Thüringer Bratwurst (LJ) mit Senf (J), Kartoffelsalat (A1,C,G), Mais und Paprika	bitte wählen Sie heute aus Menü 1, 2 oder 3	
	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						
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 €	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.