















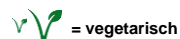


Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	16.07.2018	17.07.2018	18.07.2018	19.07.2018	20.07.2018	21.07.2018	22.07.2018
	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,90 € Gäste 7,00 €	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €	Salatauswahl vom Buffet Mitarbeiter 3,50 € Gäste 6,30 €
Tagesgericht 1	Schweinenackensteak an BBQ- Sauce (A1,G,J), Wedges (A1) und Rettichsalat mit Kräutern  Kcal 913 KH 62g EW 38g Fett 53g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Seelachsfilet an (A1,D,G,J) Senfsauce (A1,G,L,J), dazu Brehbohnen und Salzkartoffeln Kcal 488 KH 56g EW 27g Fett 16g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Sauerfleisch (C,F,H,J) Holsteiner-Art, Remouladensauce (C,G,J), Bratkartoffeln, gemischter Salat (J)  Kcal 832 KH 36g EW 41g Fett 53g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Rinderhacksteak mit Paprika-Champignon-Gemüse (A1,G) und Spätzle (A1,C,F)  Kcal 566 KH 35g EW 31g Fett 28g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Gyros vom Schwein mit Knoblauchdip (A1,C,G), Paprikareis (A1,G) und Krautsalat  Kcal 630 KH 48g EW 37g Fett 29g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Geflügel-Bratwurst (L,J) an Thymiansauce, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Salzkartoffeln Kcal 450 KH 36g EW 26g Fett 20g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Schweineschnitzel nach Jäger-Art mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce (A1,F,I,G), dazu Röstkartoffeln  Kcal 536 KH 58g EW 30g Fett 17g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
Tagesgericht 2	Hühnersuppe (I) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie und Reis Kcal 250 KH 23g EW 26g Fett 6g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Medaillons vom Schwein an Bratensauce (A1+3,F,J), Romanesco und Kartoffel-Kräuterrösti  Kcal 468 KH 48g EW 28g Fett 17g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Hähnchenbrust an Geflügelsauce, gelben Rüben und Karotten, dazu Kräuterreis Kcal 354 KH 48g EW 34g Fett 4g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Schweineroulade (I,J) an Bratensauce (A1+3,F,J), Blumenkohl und Salzkartoffeln  Kcal 441 KH 30g EW 52g Fett 11g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Rotbarschfilet (O) an Kräutersauce (A1,G,J), Wachsbrehbohnen und Salzkartoffeln Kcal 375 KH 36g EW 34g Fett 8g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Kalbsgeschnetzeltes (A1,G) mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Vollkorn-Penne (A1) Kcal 467 KH 47g EW 38g Fett 12g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Putenrollbraten an Geflügelsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln Kcal 375 KH 43g EW 24g Fett 11g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
	American Pancake (A1,C,G) dazu Vanillesauce (G) und Apfel-Möhren-Salat  Kcal 377 KH 52g EW 11g Fett 13g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Gebratene Champignons in Rahmsauce (A1,G,J), dazu Reis und Tomatensalat  Kcal 747 KH 93g EW 38g Fett 22g Mitarbeiter 4,30 € Gäste 7,70 €	Lasagne (A1,F,G) mit Tomaten, Zwiebeln und Käse (G), an Zucchinisauce (A1,G,J), dazu ein gemischter Salat (J)  Kcal 532 KH 67g EW 28g Fett 15g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Naturfiletstreifen mit Zwiebeln und grünem Spargel in Currysauce (A1,G,L,F), dazu Spätzle (A1)  Kcal 428 KH 54g EW 18g Fett 15g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Ebly-Pfanne (A1,G,J) mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu ein gemischter Salat (A,C,G,J)  Kcal 490 KH 85g EW 23g Fett 4g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Lauch-Käse-Törtchen (A1,C,F,G,J) an Petersiliensauce (A1,G,J), dazu Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Salzkartoffeln  Kcal 540 KH 73g EW 15g Fett 20g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €	Auflauf (A1,C,G) mit Lauch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Rahmsauce, dazu ein gemischter Salat  Kcal 523 KH 34g EW 24g Fett 31g Mitarbeiter 3,30 € Gäste 5,70 €
Kreativ & Frisch	Vom Grill Buntbarschfilet (A1,D) mit Ingwersauce (A1,G,J), Fingermöhren, Zitronengras und Reis Kcal 478 KH 62g EW 33g Fett 9g Mitarbeiter 4,60 € Gäste 8,30 €	Aus dem Wok Rindergeschnetzeltes nach Wiener Art mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Tomatensauce (A1,G), dazu Vollkornnudeln (A1) Kcal 486 KH 51g EW 55g Fett 8g Mitarbeiter 4,30 € Gäste 7,70 €	Vom Grill Atlantischer Butt in Petersilienpanade (A1,D) mit Zitrone und Kartoffel-Radieschen-Salat (A1,C,L,J) Kcal 540 KH 62g EW 25g Fett 28g Mitarbeiter 4,00 € Gäste 7,20 €	Aus dem Wok Entenbruststreifen (A1,C,G,J) mit Chinakohl, Ananas, Litchi, Chilischoten und Schupfnudeln (A1,C) Kcal 699 KH 64g EW 38g Fett 31g Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Vom Grill Kalbsleber (A1) nach Französischer Art mit Zwiebelstreifen und Kartoffelpüree (G) Kcal 425 KH 31g EW 36g Fett 13g Mitarbeiter 6,33 € Gäste 11,40 €	bitte wählen Sie heute aus Menü 1, 2 oder 3	
Salatbuffet	Täglich frische, knackige Salate der Saison mit verschiedenen Dressings Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,30 / Gäste € 1,50						
Süße Verführung	Rote Grütze Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Pfirsich-Maracujacrème (G) Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Buttermilchcrème (G) Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Vanillepudding (G) Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Grießpudding (G) Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Panna Cotta (G) Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Quark mit Brombeeren (G) 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.