




Tag	Montag	LMIV	Dienstag	LMIV	Mittwoch	LMIV	Donnerstag	LMIV	Karfreitag	LMIV	Ostersonntag	LMIV		
Datum	14.04.2025		15.04.2025		16.04.2025		17.04.2025		18.04.2025		19.04.2025			
	Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet			
	Mitarbeiter 6,20 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 6,20 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 6,20 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 6,20 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 6,20 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 6,20 € Gäste 9,90 €			
Tagesgericht 1	Holländischer Möhreneintopf (A1,G,I) mit Kartoffeln und Fleischklößchen (A1,C)	2 15	Matjesfilet (D,G) Hausfrauen Art (C,G,J) mit Brechbohnen und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	1,2 11 12	Tortellini Tricolore gefüllt mit Käse (A1,C,G), dazu Bechameloße (A1,G,I)	3 15	Kasselerbraten an Bratenrahmsoße (A1+3,F,G,I), Kohlrabi mit Schnittlauch und Salzkartoffeln	1,2 6 11:12 15	Putenbruststeak an Bärlauchsoße (A1,G,I), dazu Gnocchi (C), und ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)	15	Kalbfiletschinken (A1,C,G,I,J,M) an Kapernsoße (A1,G), dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	2,4,5 12:15	Hähnchenroulade (G,J) "Florenz" gefüllt mit Blattspinat und Käse mit Pfefferrahmsoße (A1+3,F,G,I), dazu Kartoffelplätzchen und Blattsalate	2 6 15
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett	
	270 27g 10g 12g		703 56g 22g 42g		532 88g 18g 11g		294 34g 24g 8g		548 69g 38g 14g		458 42g 24g 21g		657 39g 26g 44g	
	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €		Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €		Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €		Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €		Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €		Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €		Mitarbeiter 4,50 € Gäste 7,80 €	
Tagesgericht 2	Hähnchenbrust an Geflügelsoße, Broccoli und Salzkartoffeln	6 15	Spiralnudeln (A1) à la Bolognese mit Rindfleisch und geriebenem Hartkäse (C,G)	3 12 15	Vorstand Grillt		Hähnchen-geschnetzeltes nach "Züricher-Art" (G) dazu Reis mit Karotten und Zucchini	2,6 12 15	Lachsfilet (D) an Bechameloße (A1,G,I), Zucchini und Salzkartoffeln	15	Grießflammeri (A1,G) mit Kirschoße, dazu Gemüestifte (Karotten-Kohlrabi)	3	Lasagne (A1,G,I) mit Zucchini, Zwiebeln und Tomatenwürfel, dazu Käsesoße (A1,G)	12 15
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett	
	344 33g 37g 7g		965 67g 38g 30g				322 43g 30g 3g		333 32g 34g 6g		673 96g 19g 23g		487 57g 12g 22g	
	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €	
	Tortellini gefüllt mit Ricottakäse und Spinat (A1,C,G), an Tomatenrahmsoße (G,I), und ein Sechskornsalat (A1+2+3+4+5,H2+4)	2 12 15	Frühlingsrolle (A1,F) an Asiasoße (A1,F) Chinagemüse und Reis	1,6 11 12	Vorstand Grillt		Kartoffelrösti mit Tomaten, Broccoli und Käse (G), dazu Kräuterquark (G) und Blattsalate (C,G)		Käse-Spätzle "Allgäuer-Art" (A1+5,C,G), dazu ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)	6 12	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2	
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett					
	641 113g 24g 10g		516 79g 16g 10g				546 37g 24g 32g		813 84g 34g 39g					
	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,10 €					
Kreativ & Frisch	Hähnchenbrust dazu Asia-Bowl (F,K)		Ziegelkäse (G) dazu Reis-Bowl mit Rohkostsalat	12			bitte wählen Sie heute aus Menü 1, Men 2 oder Menü 3		bitte wählen Sie heute aus Menü 1, Men 2 oder Menü 3		bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2	
	Kcal KH EW FETT		Kcal KH EW FETT		Kcal KH EW FETT									
	434 55g 34g 10g		528 59g 22g 22g											
Mitarbeiter 7,20 € Gäste 12,90 €		Mitarbeiter 7,20 € Gäste 12,90 €		Mitarbeiter										
Salatbuffet	Täglich frische, knackige Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings											Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 2,10, Gäste € 2,60		
Süße Verführung	Vanillecreme (G) mit Pflaumen		Heidelbeercreme (G)		Schokoladenpudding (G)		Brombeergrütze	6:12	Frischer Obstsalat	2:12	Froop Joghurt (G,O1+2)	12	Strudelcreme (G)	12
	Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €		Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €		Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €		Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €		Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €		Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €		Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €	

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

V = vegetarisch

 = mit Schwein

Das Team der Klinikgastronomie wünscht einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag **07.00 - 16.00 Uhr**

Samstag und Sonntag **12.00 - 13.30 Uhr und 14.30 - 16.00 Uhr**

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