



| Tag  | Montag  | LMIV               | Dienstag  | LMIV                    | Mittwoch   | LMIV                      | Donnerstag  | LMIV                         | Freitag  | LMIV               | Samstag  | LMIV                | Sonntag  | LMIV               |
|--|---|--------------------|---|-------------------------|--|---------------------------|---|------------------------------|--|--------------------|--|---------------------|--|--------------------|
| Datum  | 29.04.2024  |                    | 30.04.2024  |                         | 01.05.2024   |                           | 02.05.2024  |                              | 03.05.2024   |                    | 04.05.2024   |                     | 05.05.2024   |                    |
|    | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €  |                    | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €  |                         | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €   |                           | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €  |                              | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €   |                    | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €   |                     | Salatauswahl vom Buffet<br>Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €   |                    |
| <b>Tagesgericht 1</b>  | Tortellini gefüllt mit Ricottakäse und Spinat (A1,C,G), an Tomatenrahmsauce (G), und ein Sechskornsalat (A1+2+3+4+5,H2+4)<br>Kcal 641 KH 113g EW 24g Fett 10g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €                          | 2<br>12<br>15<br>V | Frühlingsrolle (A1,F) an Asiasauce (A1,F) Chinagemüse und Reis<br>Kcal 516 KH 79g EW 16g Fett 10g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €  | 1:6<br>11<br>12<br>V    | Chili sin Carne (A3,F) mit Mais, Bohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Paprika, Tofu (F), Reis<br>Kcal 645 KH 106g EW 32g Fett 8g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 € | 15<br>V                   | Kartoffelrösti mit Tomaten, Broccoli und Käse (G), dazu Kräuterquark (G) und Blattsalate (C,G)<br>Kcal 546 KH 37g EW 24g Fett 32g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €  | 15<br>V                      | Käse-Spätzle "Allgäuer-Art" (A1+5,C,G), dazu ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)<br>Kcal 801 KH 85g EW 34g Fett 36g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €                   | 6<br>11<br>12<br>V | Kalbfleischklößchen (A1,C,G,I,J,M) an Kapernsauce (A1,G), dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln<br>Kcal 458 KH 42g EW 24g Fett 21g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 € | 2:4,5<br>12:15<br>V | Kalbsbraten (I) an Bratensoße (A1+3,F,I), dazu Karotten mit Petersilie und Salzkartoffeln<br>Kcal 301 KH 34g EW 21g Fett 9g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 € | 6<br>12<br>15<br>V |
| <b>Tagesgericht 2</b>  | Hähnchenbrust an Geflügelsoße, Broccoli und Salzkartoffeln<br>Kcal 344 KH 33g EW 37g Fett 7g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €   | 6<br>15<br>V       | Spiralnudeln (A1) à la Bolognese mit Rindfleisch und geriebenem Hartkäse (C,G)<br>Kcal 627 KH 54g EW 37g Fett 30g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €                                  | 3<br>12<br>15<br>V      | Geflügel-Currywurst (I) an Tomaten-Ketchupsoße (A1+3,F,J) dazu Wedges (A1)<br>Kcal 712 KH 61g EW 24g Fett 41g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €                   | 1:2<br>4<br>12<br>15<br>V | Hähnchen-geschnetzeltes nach "Züricher-Art" (G) dazu Reis mit Karotten und Zucchini<br>Kcal 322 KH 43g EW 29g Fett 3g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €  | 2:6<br>12<br>15<br>V         | Lachsfilet (D) an Bechamelsoße (A1,G,I), Zucchini und Salzkartoffeln<br>Kcal 333 KH 32g EW 34g Fett 6g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €  | 15<br>V            | Grießflammeri (A1,G) mit Kirschoße, dazu Gemüestifte (Karotten-Kohlrabi)<br>Kcal 673 KH 96g EW 19g Fett 23g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €                       | 3<br>V              | Lasagne (A1,G,I) mit Zucchini, Zwiebeln und Tomatenwürfeln, dazu Käsesoße (A1,G)<br>Kcal 487 KH 57g EW 12g Fett 22g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €         | 12<br>15<br>V      |
|  | Holländischer Möhreintopf (A1,G,I) mit Kartoffeln und Fleischklößchen (A1,C)<br>Kcal 270 KH 27g EW 10g Fett 12g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €  | 2<br>15<br>S       | Matjesfilet (D) Hausfrauen Art (C,G,J) mit Brechbohnen und Bratkartoffeln mit Zwiebeln<br>Kcal 731 KH 49g EW 20g Fett 50g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €                          | 1:2<br>11<br>12:15<br>S | <b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>  |                           | Kasselerbraten an Bratenrahmsauce (A1+3,F,G,I), Kohlrabi mit Schnittlauch und Salzkartoffeln<br>Kcal 294 KH 34g EW 24g Fett 8g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €   | 1:2<br>6<br>11:12<br>15<br>S | Putenbruststeak an Bärlauchsoße (A1,G,I), dazu Gnocchi (C) und ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)<br>Kcal 569 KH 67g EW 43g Fett 14g<br>Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 € |                    | <b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>  |                     | <b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>  |                    |
| <b>Kreativ &amp; Frisch</b>  | <b>Aus der Pfanne</b><br>Gebratenes Zanderfilet (A1,D) mit Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Tomaten an Rahmsauce (A1,G,I), dazu Bandnudeln (A1)<br>Kcal 432 KH 49g EW 43g FETT 12g<br>Mitarbeiter 6,40 € Gäste 11,50 € |                    | <b>Grill &amp; Wok</b><br>Putenschnitzel à la Pizzaiola, mit Tomaten-Oliven-Gemüse (A1,I,G) und Gnocchi (A1,C)<br>Kcal 677 KH 74g EW 41g FETT 25g<br>Mitarbeiter 5,80 € Gäste 10,50 € | 4<br>12<br>15<br>V      | <b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>  |                           | <b>Aus dem Wok</b><br>Couscous (A1) mit Zucchini, Paprika, Tomate, Aubergine (I), dazu gebackener Fetakäse (G) und Sour Cream (C,G,J)<br>Kcal 949 KH 88g EW 49g FETT 47g<br>Mitarbeiter 5,40 € Gäste 9,70 € | 4<br>15<br>V                 | <b>Vom Grill</b><br>Medaillons vom Wildschweinrücken, dazu Waldpilze (A1,G,F,I) mit Cranberries in Rahm und Spätzle (A1,C)<br>Kcal 708 KH 64g EW 49g Fett 30g<br>Mitarbeiter 5,00 € Gäste 9,00 € | 4<br>12<br>S       | <b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>  |                     | <b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>  |                    |
| <b>Salatbuffet</b>   | Täglich frische, knackige Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings<br>Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,70 , Gäste € 2,10  |                    |   |                         |  |                           |   |                              |  |                    |  |                     |  |                    |
| <b>Süße Verführung</b>   | Aprikosencreme (G)<br>Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €   |                    | Heidelbeercreme (G)<br>Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €  |                         | Schokoladenpudding (G)<br>Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €  |                           | Brombeergrütze<br>Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €   | 6:12                         | Pfirsich Melba<br>Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €  | 2:12               | Froop Joghurt (G,O1+2)<br>Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,60 €  |                     | Strudelcreme (G)<br>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.