

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