



Tag	Pfingstmontag	LMIV	Dienstag	LMIV	Mittwoch	LMIV	Donnerstag	LMIV	Freitag	LMIV	Samstag	LMIV	Sonntag	LMIV	
Datum	20.05.2024		21.05.2024		22.05.2024		23.05.2024		24.05.2024		25.05.2024		26.05.2024		
	Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		
	Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		Mitarbeiter 5,60 € Gäste 9,90 €		
Tagesgericht 1	American Pancake (A1,C,G) dazu Vanillesoße (G) und einen Apfel-Möhren-Salat	3 5:6 11:12 V	Färsengeschnitzeltes mit Zuckerschoten, Kirschtomaten (A1,G) und Vollkorn-Penne (A1)	3	Hähnchenbrust an Geflügelsoße, gelbe und orangene Karotten, dazu Kräuterris	6 15	Rindfleischbällchen an Bechamelsöße (A1,G) dazu Broccoli und Salzkartoffeln		Rotbarschfilet (D) an Dillsöße (A1,G,I) mit Wachsbrebohnen und Reis oder Salzkartoffeln	15	Vegetarische Hackbällchen (A1+3,F) an Petersiliensöße (A1,G), Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	V	Auflauf (C,G,I) mit, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Porree, Zwiebeln, Kartoffeln und Bechamelsöße (A1,G,I)	11 15 V	
	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	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	
	543 85g 15g 15g	459 45g 34g 16g	362 47g 36g 4g	429 44g 27g 15g	352 33g 33g 8g	367 52g 26g 8g	523 34g 24g 31g								
	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €								
Tagesgericht 2	Spießbraten (I,J) vom Schweinelachs an Bratensoße (A1+3,F,I), Romanesco und Kartoffel-Kräuterrösti	2:6 11:12 15:16 🐷	Gebratene Champignons in Rahmsöße (A1,G,I) dazu Reis und einen Tomatensalat	11 15 V	Flammkuchen mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Spinat, Hirtenkäse und Rucola (A1,G)	V	Schupfnudeln (A1,C) mit Karotten, Bohnen, Champignons und Zuckerschoten an Käsesöße (A1,G)	6 12 15 V	Ebly-Pfanne (A1,I) mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten dazu ein Farmersalat (Gurken, Möhren, Rettich und Radieschen)	12 15 V	Geflügel-Bratwurst (I,J) an Thymiansöße mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	2:11 6 15 16 V	Schweineschnitzel (A1) nach "Jäger-Art" mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsöße (A1+3,F,I,G) dazu Röstkartoffeln	2 6,8 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	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	
	466 45g 28g 19g	337 48g 14g 10g	1983 156g 39g 56g	531 75g 13g 18g	325 50g 12g 8g	445 36g 23g 22g	336 26g 32g 10g								
	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,40 € Gäste 8,10 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €								
	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		Paniertes Seelachsfilet (A1,D) an Senfsöße (A1,G,I,J), dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	15	Rinderhacksteak (A1,C) mit Paprika-Champignon-Gemüse und Spätzle (A1,C)	2 3 12 15	Holsteiner Sauerfleisch (G,I,J) mit Remouladensöße (C,G,J), dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und ein gemischter Salat	2 3 6:11 12 🐷	Putengyros mit Bärlauchchip (C,G), Paprikareis und Krautsalat	2 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	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	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	
	529 60g 28g 18g	529 60g 28g 18g	600 58g 29g 26g	814 36g 28g 64g	712 53g 48g 32g										
	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 7,50 €								
Kreativ & Frisch	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		Vom Grill Rote Bete Bratlinge (A4) mit Fenchel und Kürbiskernen, dazu gebackener Hirtenkäse (A1,G), Feldsalat und Joghurt dip (G)	2 12 15 V	Vom Grill Pulled-Pork-Burger (A1,G,I,J) mit Sauerkraut (I,J), Trüffel-Mayonnaise (C,G,J) und Wedges (A1)	1:2 15:16 🐷	Vom Grill Kabeljaufilet (A1,D) auf Gurkengemüse, dazu Joghurt dip (G) und Sesamkartoffeln (K)		Vom Grill Schweineschnitzel XXL (A1), dazu Pommes Twister und einen gemischten Salat	12 15 🐷	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	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	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	
	485 36g 19g 38g	485 36g 19g 38g	743 49g 32g 45g	406 36g 42g 10g	809 94g 39g 30g										
	Mitarbeiter 6,50 € Gäste 12,70 €	Mitarbeiter 6,50 € Gäste 12,70 €	Mitarbeiter 7,00 € Gäste 13,70 €	Mitarbeiter 7,30 € Gäste 14,20 €	Mitarbeiter 6,00 € Gäste 11,70 €										
Salatbuffet	Täglich frische, knackige Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,70 , Gäste € 2,10														
Süße Verführung	Panna Cotta (G)		Pfirsich-Maracujacrème (G)		Buttermilchcrème (G)		Vanillepudding (G)		Grießpudding (G)		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 - 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.