




Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	26.09.2022	27.09.2022	28.09.2022	29.09.2022	30.09.2022	01.10.2022	02.10.2022
	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet	Salatauswahl vom Buffet
	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €
<b>Tagesgericht 1</b>	Putenfrikadelle (A1) an Geflügeljus, Erbsen und Salzkartoffeln	Tafelspitz vom Rind (I) in Meerrettichsauce (A1,G,L) an Fingermöhren mit Petersilie und Salzkartoffeln	Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons (A1+3,F,I) und Spätzle (A1,C)	Putenbruststeak an Currysauce (A1,G), Broccoli und Vollkornreis oder Salzkartoffeln	Seehechtfilet (D), dazu Gurkengemüse, Kerbelsauce (A1,G,I) und Salzkartoffeln	Geflügelbällchen (A1) an Kräutersauce (A1,G) mit Wachsbohnen und Salzkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel (A1) an Geflügelsauce, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln
	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
	420 51g 39g 10g	322 37g 27g 6g	494 50g 40g 16g	424 46g 44g 7g	389 46g 32g 8g	394 45g 22g 13g	358 51g 27g 3g
	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €
<b>Tagesgericht 2</b>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Quark, (A1,C,G), dazu einen gemischten Salat (C,J)	Gemüse-Nuggets (A1,C,G,I) an Petersiliensauce (A1,G,I), Reis und einen Salat mit Rettich, Radieschen, Mais, Möhre und Gurke	Kartoffeltaschen (G), gefüllt mit Frischkäse und Kräutern dazu Sour Cream (C,G,J) und einen Eisbergsalat mit Paprika	Spiralnudeln (A1) mit vegetarischer Sauce-Bolognese (F,I) dazu Hartkäse (C,G)	Spinatmedaillons (A1+5,C,G) an Rahmsauce (A1,G,I) dazu Reis und Blattsalate (C,J)	Gemüse-Laibchen (A1,C,G) an Bechamelsauce (A1,G,I) mit Wachsbohnen und Salzkartoffeln	Ravioli gefüllt mit Käse (A1,G) an Basilikumsauce (A1,G,I) und einen gemischten Salat
	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
	436 58g 19g 14g	426 64g 12g 12g	703 64g 18g 40g	461 71g 26g 8g	534 80g 16g 14g	539 68g 15g 22g	699 76g 23g 24g
	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €
	Italienischer Eintopf mit Karotten, Tomaten, Bohnen, Erbsen, Kohl, Zucchini, Lauch, Sellerie, Nudeln (A1,C,I) und Rindfleisch	Brathering (A1,D,J) mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und einen Gurkensalat (J)	Hähnchenkeule an Geflügelsauce, Paprika, Mais und Zwiebeln, dazu Kartoffelrösti	Cevapcici (A1,C,J) mit Joghurt dip (A1,C,G,I), Krautsalat und Paprikareis (A1)	Geflügelbratwürstchen (I,J) an gestovten Bohnen (A1,G,I) und Kartoffelstampf (G)	<b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>	
	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett		
	309 33g 22g 8g	562 45g 26g 30g	763 66g 44g 35g	657 57g 28g 35g	556 35g 29g 32g		
	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €		
<b>Kreativ &amp; Frisch</b>	Vom Grill bayrisch & vegetarisch Kichererbsen-Pflanzerl mit Broccoli (I) und Mozzarellaletzen (G)	Vom Grill bayrisch & vegetarisch Aubergine-Picotta (C,G) mit Bandnudeln (A1) und Tomaten-Basilikumsauce (I)	Aus dem Wok bayrisch & vegetarisch Landgurken-Kokos-Curry (K) mit Zitronen-Basmatireis (I) und Koriander-Relish (J)	Vom Grill bayrisch & vegetarisch Blaukrautrisotto (G,I) mit Selleriekrusteln (A1,G,I) und Hirtenkäse (G)	Vom Grill bayrisch & vegetarisch Walnusspflanzerl (C,G,H3) mit Sellerie-Ragout (F,G,I) und Röstkartoffeln	<b>bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2</b>	
	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett		
	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0		
	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 5,40 € Gäste 9,70 €	Mitarbeiter 5,20 € Gäste 9,40 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 8,10 €		
<b>Salatbuffet</b>	<b>Täglich frische, knackige Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings</b>						
	<b>Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,30, Gäste € 1,50</b>						
<b>Süße Verführung</b>	Apfelcrumble (A1,G)	Pflaumencrème (G)	Waldmeistergelee	Zitronencrème (G)	Joghurt (G) mit Fliederbeeren	Froop Joghurt (G,O1+2)	Strudelcreme (G)
	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €

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.