




Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	28.09.2020	29.09.2020	30.09.2020	01.10.2020	02.10.2020	03.10.2020	04.10.2020
	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 €
Tagesgericht 1	Hühnersuppe (I) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie und Reis	Kalbsgeschnetzeltes (A1,G) mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Vollkorn-Penne (A1)	Hähnchenbrust an Geflügelsauce (A1,G), gelben Rüben und Karotten, dazu Kräutertreis	Sauerfleisch (G,I,J) mit Remouladensauce (C,G,J), dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und ein gemischter Salat	Rotbarschfilet (D) an Kräutersauce (A1,G), Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln	Vegetarische Hackbällchen (A1,C,F) an Petersiliensauce (A1,G), Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	Auflauf (C,G,I) mit, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Porree, Zwiebeln, Kartoffeln und Rahmsauce (A1,G), dazu ein gemischter Salat
	Kcal 250 KH 23g EW 26g Fett 6g	Kcal 459 KH 45g EW 33g Fett 16g	Kcal 371 KH 49g EW 35g Fett 3g	Kcal 814 KH 36g EW 28g Fett 64g	Kcal 351 KH 33g EW 33g Fett 8g	Kcal 371 KH 40g EW 24g Fett 12g	Kcal 523 KH 34g EW 24g Fett 31g
	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €
Tagesgericht 2	American Pancake (A1,C,G) dazu Vanillesauce (G) und ein Apfel-Möhren-Salat	Gebratene Champignons in Rahmsauce (A1,G,I) dazu Reis und einen gemischten Salat	Lasagne (A1,F,G) mit Tomaten, Zwiebeln und Käse (G) an Zucchini-Sauce (A1,G)	Schupfnudeln (A1,C) mit Karotten, Bohnen, Champignons und Zuckerschoten an Käsesauce (A1,G)	Putengyros mit Bärlauchdip (A1,C,G,I), Paprikareis (A1) und Krautsalat	Interkulturelle Woche Europa Geflügel-Bratwurst (I,J) an Thymiansauce, Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel (A1) nach "Jäger-Art" mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce (A1+3,F,I,G) dazu Röstkartoffeln
	Kcal 523 KH 80g EW 15g Fett 15g	Kcal 492 KH 59g EW 16g Fett 21g	Kcal 462 KH 58g EW 17g Fett 16g	Kcal 531 KH 75g EW 13g Fett 18g	Kcal 678 KH 46g EW 48g Fett 32g	Kcal 453 KH 36g EW 23g Fett 22g	Kcal 394 KH 28g EW 27g Fett 17g
	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 3,40 € Gäste 5,90 €
	Interkulturelle Woche Nordamerika Spare ribs an BBQ-Sauce (J) dazu Wedges (A1) und ein Cole Slaw Salat (A1,C,G,J)	Interkulturelle Woche Australien Gebratener Lachs (D) mit Currysalz auf Salatgurken, Zwiebeln, Mango und Chilischoten dazu Röstkartoffeln	Interkulturelle Woche Asien Chili Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Rinderhack, Sojasauce (A1,F), Sesamöl (K) und einem Spiegelei (C)	Interkulturelle Woche Afrika Lammintopf mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, dicken Bohnen, Aubergine, Bulgur (A1), Minze und Grantafelkernen (H7)	Interkulturelle Woche Süd Amerika Tacos überbacken (A1) mit Putenfleisch, rote Bohnen, Pfefferschoten, Mais, Schmand und Cheddar-Käse (G,O2)		
	Kcal 1022 KH 87g EW 64g Fett 45g	Kcal 585 KH 38g EW 34g Fett 32g	Kcal 477 KH 22g EW 20g Fett 35g	Kcal 589 KH 39g EW 40g Fett 22g	Kcal 609 KH 46g EW 42g Fett 28g		
	Mitarbeiter 5,40 € Gäste 9,70 €	Mitarbeiter 6,60 € Gäste 11,90 €	Mitarbeiter 5,00 € Gäste 9,00 €	Mitarbeiter 4,60 € Gäste 8,30 €	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		
Kreativ & Frisch	Vom Grill Gebratenes Flunderfilet (D) auf Spitzkohl, (A1,C,G,I), dazu Pellkartoffeln	Vom Grill Rumpsteak an Kräuterquark (G), dazu Karotten-Radieschen-Gemüse und Salzkartoffeln	Vom Grill Holsteiner Kartoffel-Gemüsepfanne (A1,G,I) mit Seelachsfilet (A1) und Rucola-Kresse	Vom Grill Garnelen (B,D) mit Weißkohl und Kokosmilchsauce (A1,C,G,I), an einem Bauernrösti	Vom Grill Gebratener Kürbis (I,F) mit Entenbrust, dazu Joghurdip (A1,C,G,F,I) und eine Ofenkartoffel	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2
	Kcal 745 KH 39g EW 40g Fett 50g	Kcal 970 KH 47g EW 41g Fett 65g	Kcal 658 KH 66g EW 63g Fett 15g	Kcal 331 KH 43g EW 15g Fett 7g	Kcal 450 KH 44g EW 75g Fett 16g		
	Mitarbeiter 6,20 € Gäste 11,20 €	Mitarbeiter 6,90 € Gäste 12,40 €	Mitarbeiter 5,00 € Gäste 9,00 €	Mitarbeiter 5,60 € Gäste 10,10 €	Mitarbeiter 5,30 € Gäste 9,60 €		
Salatbuffet	Täglich frische, knackige Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings						
	Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,30, Gäste € 1,50						
Süße Verführung	Panna Cotta (G)	Pfirsich-Maracujacrème (G)	Buttermilchcrème (G)	Vanillepudding (G)	Grießpudding (G)	Rote Grütze	Quark mit Brombeeren (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.