



MEDICLIN

SPEISEKARTE

WAHLLLEISTUNG

MEDICLIN 

SPEISEKARTE FÜR IHR MITTAGESSEN



Wir sind der Überzeugung, dass ein gutes, schmackhaftes und auf den Gesundheitszustand der Patient*innen abgestimmtes Essen nach dem Motto „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ einen wichtigen Beitrag zur schnelleren Genesung leistet.

Unser Wahlspruch „Beim Gesundwerden gesund essen und genießen“ ergibt sich aus unserem hohen Anspruch an die Qualität der Produkte und der besonders abgestimmten Zubereitung der Speisen. Genießen Sie nicht nur die Speisen, sondern auch das gute Gefühl, für einen kurzen Zeitraum alles andere zu vergessen, und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Keine Speisekarte kann alle Geschmacksrichtungen gleichermaßen treffen, aber unsere Küche bietet Wahlmöglichkeiten, sodass Sie täglich Ihre Wünsche individuell zusammenstellen können. Machen Sie anhand dieser Karte von dieser Wahlmöglichkeit Gebrauch. Bitte benutzen Sie dafür Ihre persönliche Bestellkarte und markieren Sie Ihre Wunschmahlzeiten für den nächsten Tag.

Haben Sie einen besonderen Wunsch, dann wenden Sie sich an Ihre persönliche*n Servicemitarbeiter*in oder an unsere Gästebetreuer*innen.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT
das Team der MEDICLIN à la Carte GmbH

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE, KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème, Cappuccino ^{A7}, Latte macchiato ^{A7}, Espresso, Kakao ^{A7}, Heiße Milch ^{A7}

TEESORTEN

Darjeeling, Kräutertee, Roibusch, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchtetee

MINERALWASSER

Stilles Wasser oder Classic

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft, Kirschsft, Tomatensaft

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola (classic ^{D1, 15}, light ^{D1, 5, 6, 15}, zero ^{D1, 5, 6, 15}), Fanta ^{D1, 3}, Sprite ^{D3}

SO STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN

Aus den Hauptkomponenten wählen Sie Ihr Hauptgericht.
Die Beilagen können Sie nach Belieben kombinieren.

Bei frisch gegrillten Gerichten benötigen wir eine etwas längere Zubereitungszeit. Wir bitten Sie, dies zu berücksichtigen.



SUPPEN

- › Ungarische Gulaschsuppe
- › Rinderconsommé mit Einlage ^{A1a, 3, 6, 7, 9 D1, 4}
- › Tomatencremesuppe ^{A7}
- › Rote Currysuppe
- › Hühnerbrühe mit Einlage ^{A3, 6, 7 D4}
- › Tagessuppe (bitte beim Servicepersonal erfragen)

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

- › Currywurst ^{A1*,6*,9,10 D7}
- › Meisterfrikadelle in Pfeffersauce ^{A1a, 3, 7, 9, 10 D1, enthält Alkohol}
- › Schweinefilet im Wirsingmantel ^{A1a, 3, 7*, 9, 10, D7}
- › Schweineschnitzel mit Rahmchampignons ^{A1a, 3, 7, 9*, 10*}

FISCHGERICHTE

- › Lachsfilet in Pommery-Senfsauce ^{A7, 9, 10, 1*-15*}
- › Blauer Wittling in Safransauce ^{A1a, 3, 7, 9, 10, 12D1, 10}
- › Mehlierter Seelachs in Honig-Senfsauce ^{A1a, 7, 9, 10}
- › Atlantikbutt in Petersilienpanade ^{A1a, 7, 10}

GERICHTE MIT RINDFLEISCH

- › Spaghetti Bolognese ^{A1a, 6*, 9}
- › Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^{A7, 9, D3}
- › Wiener Rindergulasch ^{A9, D, enthält Alkohol}
- › Sauerbraten ^{A9, enthält Alkohol}
- › Rinderroulade Hausfrauen Art (mit Geflügelfleisch) ^{A7, 9, 10, D4, 7, 11}
- › Kalbsbrust gefüllt mit Honig-Pfeffersauce ^{A7, 9, 10, 1*-15*, D1, 7, enthält Alkohol}

GERICHTE MIT GEFLÜGELFLEISCH

- › Hähnchenbrust in Pilz-Kräuterrahm ^{A7, 1*-15*}
- › Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwersauce ^{A7}
- › Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust ^{A1a, 7}
- › Gegrillter Geflügelspieß ^{A1a, 6}
- › Bami Goreng ^{A1a, 3, 6, 2*, 4*, 7*, 9*, 10*, 14*}



VEGANE GERICHTE

- › Bulgur Gemüsepfanne ^{A1a, 1*, 3, 6*, 7*, 9*, 10*}
- › Gemüsepfanne mit Zartweizen ^{A1a, 2*,3*,4*,6*,7*,9*,10*,14*}



VEGETARISCHE / PASTA GERICHTE

- › Pilzragout mit Spätzle ^{A1a, 3, 6*, 7, 10}
- › Gefüllte Gnocchi mit Gorgonzolasauce ^{A1a, 7, 12, 1*-15*, enthält Alkohol}
- › Karotten-Kürbiskernrösti ^{A1a, 3, 6*, 7*,9*,10*,11*}
- › Thai Nudelpfanne ^{A1a, 3, 6, 2*, 4*, 7*, 9*, 10*, 14*}
- › Agnolotti Porcini in Salbeibutter ^{A1a, 3, 7}
- › Spaghetti mit Gemüsebolognese ^{A1a, 9, 6*}
- › Penne à la Arrabiata ^{A1a, 6*}



BEILAGEN

- › Salzkartoffeln
- › Penne ^{A1a, 6*}
- › Kartoffelklöße ^{A1*, 3*, 7*, 9*, 10*}
- › Butterreis ^{A1*, 5*, 7}
- › Spätzle ^{A1a, 3, 6*}
- › Wedges mit Meersalz und Pfeffer ^{A1a}
- › Spaghetti ^{A1a, 6*}

GEMÜSE, SALATE UND DRESSINGS

- › Gemüse vom Buffet 🍴
- › Bohnen im Speckmantel ^{D2, 3}
- › Broccoli auf Wunsch mit Sauce Hollandaise ^{A1a*, 3, 7, 9, D4}
- › Kaisergemüse ^{A1a*, 6*, 7*, 9*, 10*}
- › Rotkohl

- › Salate vom Buffet 🍴
- › Beilagensalat mit zwei Rohkostsalaten 🍴
- › Großer Salatteller 🍴

- › Joghurtdressing ^{A7}, American ^{A10},
French Dressing ^{A3, 10}, Essig und Öl



SAUCEN

- › Gorgonzolasauce ^{A7, 12 D10 ent. Alkohol}
- › Pfefferrahmsauce ^{A7, 9 D1 ent. Alkohol}
- › Safransauce ^{A3, 7, 9, 10, 12 D1, 10}
- › Pommery-Senfsauce ^{A7, 9, 10, 12}
- › Honig-Senfsauce ^{A7, 9, 10, 12}
- › Meerrettichsauce ^{A7, 9 D3}
- › Bratensauce ^{A9}

DESSERT

- › Obst der Saison
- › Obstsalat
- › Haferdessert (vegan) ^{A1c}
- › Muffin (vegan) ^{A1a, 6, 3*, 7*, 8*, 14*}
- › Schokopfannkuchen
mit Kirschen gefüllt ^{A1a, 3, 7, 8*}
- › Eis der Saison (nicht auf Station lieferbar)
- › Kaiserschmarrn nach Wiener Art ^{A1a, 3, 7, 6*, 8*}
- › Kuchen vom Tagesangebot 🍴





FRÜHSTÜCKSKARTE

WURST

- > Wurstaufschnitt nach Tagesangebot
- > Schinken, roh ^{D2,12}
- > Schinken, gekocht ^{D2, 12}
- > Bratenaufschnitt
- > Salami ^{A1a*, 7*, D1, 2, 3, 7, 12}
- > Kalbsleberwurst ^{A7, D2, 3, 7}
- > Teewurst ^{D2,12}
- > Geflügelaufschnitt

KÄSE

- > Käseaufschnitt nach Tagesangebot
- > Camembert ^{A7}
- > Bonbel ^{A7}
- > Philadelphia ^{A7}
- > Frischkäse ^{A7}
- > Veganer Brotaufstrich

BACKWAREN

- > Weizenbrötchen
- > Roggenbrötchen
- > Mehrkornbrötchen
- > Vollkorn-, Misch-, Weiß- oder Mehrkornbrot
- > Knäckebrot
- > Croissant
- > Laugenbrezel
- > Muffin
- > Rührkuchen
- > Quinoa Dinkel Croissant ^{A1a, d, f, 3*, 6*, 8*, 11*}

STREICHFETTE

- > Butter ^{A7}, Becel ^{D1}

SÜSSE AUFSTRICHE

- > Erdbeerkonfitüre
- > Aprikosenkonfitüre
- > Kirschkonfitüre
- > Himbeerkonfitüre
- > Pflaumenmus
- > Honig
- > Nutella ^{A6, 7, 8a}
- > Erdnussbutter ^{A5, 8*}

MOLKEREIPRODUKTE

- > Quark ^{A7}, Naturjoghurt ^{A7}, Fruchtjoghurt ^{A7, D1, 2}, Milchsuppe ^{A7}, Pudding ^{A7, D1}
- Müsli und Cornflakes ^{A1f}, Schokoflakes nach Angebot, Sojajoghurt ^{A6}, veganes Haferdessert Schoko ^{A1c}, veganes Haferdessert salted Caramel ^{A1c}, veganer Muffin ^{A1a, 6, 3*, 8*, 11*}, Hafermilch ^{A1c}, Bircher Müsli ^{A1a, b, c, d, f, 5*, 6*, 7, 8a, 13*}

OBST UND GEMÜSE

- > Frischobst der Saison, Gemüsesticks der Saison

EIERSPEISEN

- > Rühreier ^{A3, 7, 9},
- Spiegeleier ^{A3} (auf Wunsch mit Bacon ^{A1a*, D2, 3}) (nicht auf Station lieferbar)
- Gekochtes Ei ^{A3} in der gewünschten Kochzeit



ABENDKARTE



SALATE UND DRESSINGS

- > Tomate mit Mozzarella ^{A7}
- > Eiersalat ^{A3, 6, 10, D2}
- > Geflügelsalat ^{A3, 9, 10, D2, 1}
- > Kartoffelsalat
mit Eiern und Gurken ^{A3, 10}
- > Kleiner Salatteller*
- > Großer Salatteller*

- > Joghurdressing ^{A7}, American ^{A10},
French Dressing ^{A3, 10}, Essig und Öl

BACKWAREN

- > Weizenbrötchen 🍞
- > Roggenbrötchen 🍞
- > Mehrkornbrötchen 🍞
- > Vollkorn-, Misch-, Weiß-
oder Mehrkornbrot 🍞
- > Laugenbrezel ^{A1a, b, f, 3*, 4*, 6*, 7*, 9*- 11*}

STREICHFETTE

- > Butter ^{A7}, Becel ^D

VEGETARISCHE BROTAUFSTRICHE

Bitte lassen Sie sich über unsere Auswahl informieren



AUFSCHNITT

Wir halten zusätzlich täglich wechselnde Sorten an Aufstrich oder Streichwurst und Käse am Buffet bereit, bitte lassen Sie sich über das Tagesangebot informieren.

- | | |
|---|---|
| > Roher Schinken ^{D2,12} | > Gekochter Schinken ^{D2} |
| > Geflügelaufschnitt 🍷 | > Rindersalami ^{A1a*, D1, 2, 3, 7} |
| > Bratenaufschnitt 🍷 | > Teewurst ^{D2,12} |
| > Kalbsleberwurst ^{A7, D2, 3, 7} | > Camembert ^{A7} |
| > Schmelzkäse 🍷 | > Frischkäse ^{A7} |
| > Mixed Pickles ^{A12, D3, 5, 10} | > Essiggurken ^{A10, D5} |

WARME SPEISEN

- > Wiener Würstchen ^{A9, 10, D2, 3, 7}
(warm oder kalt)
- > Frikadellen ^{A1a, 3, 7*, 10, D1}
(Geflügel- ^{A1a, 3, 7, 10} oder
Schweine / Rindfleisch ^{A1a, 3, 7*, 9*, 10})
(warm oder kalt)
- > Gulaschsuppe
- > Rote Currysuppe
- > Tomatencremesuppe ^{A7}
- > Currywurst rot oder weiß ^{A7, 9, 10, D2, 3, 4, 7, 11}
- > Gekochtes Ei ^{A3}



FISCH

- > Räucherlachs ^{A4}
mit gekochtem Ei ^{A3}
- > Makrelenhäppchen ^{A4, 10, 11}
- > Heringssalat ^{A3,4,9,10 D2}
- > Rote Bete Salat ^{D11}



Auf Wunsch bekommen Sie auch süße Brotaufstriche, Quark, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Sojajoghurt, Birchler Müsli, Haferpudding, Milchsuppe und Pudding. Müsli und Cornflakes nach Angebot.



































INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballaststoffe [g]	kcal
HEISSGETRÄNKE (PRO PORTION)									
Kaffee Crème	–	–		–	–	–	–	–	–
Cappuccino	A7	–		–	–	–	–	–	–
Latte macchiato	A7	–		–	–	–	–	–	–
Espresso	–	–		–	–	–	–	–	–
Kakao	A7	–		–	–	–	–	–	–
Heiße Milch	A7	–		–	–	–	–	–	–
Darjeeling	–	–		–	–	–	–	–	–
Kräutertee	–	–		–	–	–	–	–	–
Roibusch	–	–		–	–	–	–	–	–
Grüner Tee	–	–		–	–	–	–	–	–
Pfefferminztee	–	–		–	–	–	–	–	–
Früchtetee	–	–		–	–	–	–	–	–
KALTGETRÄNKE (PRO PORTION)									
Stilles Wasser	–	–		–	–	–	–	–	–
Classic	–	–		–	–	–	–	–	–
Apfelsaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Orangensaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Multivitaminsaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Traubensaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Kirschsft	–	–		–	–	–	–	–	–
Tomatensaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Coca Cola classic	–	D1, 15		–	–	–	–	–	–
Coca Cola light	–	D1, 5, 6, 15		–	–	–	–	–	–
Coca Cola zero	–	D1, 5, 6, 15		–	–	–	–	–	–
Fanta	–	D1, 3		–	–	–	–	–	–
Sprite	–	D3		–	–	–	–	–	–
BACKWAREN (PRO 100 g)									
Über die Deklarationen der regionalen Backwaren informiert Sie gerne unser Serviceteam.									
Buttercroissant	A1a, 3*, 7, 6*, 8*	–		17,00 (11,00)	5,90	37,00 (6,00)	1,10	1,60	334
Buttercroissant (Aprikose)	A1a, 3*, 7, 6*, 8*	–		13,00 (8,30)	6,20	43,00 (16,00)	0,90	1,30	323
Buttercroissant (Schokocreme)	A1a, 3*, 6, 7, 8*	–		19,00 (10,00)	7,00	40,00 (14,00)	0,91	2,20	369
Buttercroissant (Nuss-Nougatcreme)	A1a, 3*, 6, 7, 8a, h, 8*	–		20,00 (9,70)	7,00	39,00 (13,00)	0,91	2,00	375
Buttercroissant (Marzipan)	A1a, 3*, 7, 8h, 8*	–		17,00 (8,40)	8,30	38,00 (11,00)	0,92	2,10	348
Buttercroissant (Schinken-Käse)	A1a, f, 3*, 7, 6*, 8*	D2, 3, 7	 	15,00 (9,40)	8,50	29,00 (3,00)	1,70	1,80	293
Blaubeer-Muffin	A1a, 3, 7, 6*, 8*, 11*, 13*	–		11,00 (2,20)	1,80	43,00 (23,00)	0,62	2,40	286
Chocolate-Chunk-Muffin	A1a, 3, 7, 6*, 8*, 11*, 13*	–		13,00 (3,60)	2,10	46,00 (27,00)	0,70	3,20	318
Zitronenkuchen	A1a, 3, 7, 8i, 8*	–		26,60 (2,60)	5,30	42,90 (18,90)	0,50	0,90	445
Marmorkuchen	A1a, 3, 6, 7, 8a, 8*	–		17,60 (6,20)	6,90	41,30 (23,00)	0,25	1,20	361

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast- stoffe [g]	kcal
BACKWAREN (PRO 100 g)									
Laugenbrezel	A1a, b, f, 3*, 4*, 6*, 7*, 9*, 10*, 11*	–		1,00 (0,30)	7,80	49,90 (1,10)	2,00	3,50	246
Sesamknäckebrötchen	A1a, 11	–		9,50 (1,20)	12,80	62,20 (2,00)	1,13	7,50	396
Roggen-Milch-Knäckebrötchen	A1b, 7, 11*	–		2,00 (0,30)	9,50	60,50 (3,50)	1,15	20,00	306
Roggenknäcke dünn	A1b, 7*, 11*	–		1,50 (0,40)	9,00	61,50 (1,00)	1,00	19,00	303
STREICHFETTE (PRO 100 g)									
Butter	A7	–		82,00 (49,60)	0,70	0,60 (0,60)	0,01	0,00	768
Becel vollfett	–	D1		60,00 (12,00)	0,50	0,50 (0,50)	0,02	0,50	562
Becel halbfett 40% Fett	–	D1		40,00 (8,30)	0,50	0,50 (0,50)	0,02	0,50	376
SÜSSE AUFSTRICHE (PRO 100 g)									
Kirschkonfitüre	–	–		0,20 (0,00)	0,40	55,40 (55,30)	0,01	1,60	231
Himbeerkonfitüre	–	–		0,20 (0,00)	0,40	55,40 (55,30)	0,01	1,60	231
Erdbeerkonfitüre	–	–		0,20 (0,00)	0,40	55,40 (55,30)	0,01	1,60	231
Aprikosenkonfitüre	–	–		0,20 (0,00)	0,40	55,40 (55,30)	0,01	1,60	231
Pflaumenmus	–	–		0,30 (0,02)	0,90	44,70 (42,50)	0,10	2,40	190
Zuckerrübensirup	–	–		0,50 (0,05)	2,30	69,00 (66,00)	0,03	3,00	297
Honig klar	–	–		0,00 (0,00)	0,40	75,00 (75,00)	0,00	0,00	309
Honig cremig	–	–		0,00 (0,00)	0,40	75,00 (75,00)	0,00	0,00	309
Nutella	A6, 7, 8a	–		30,90 (10,60)	6,30	57,50 (56,30)	0,11	3,30	549
Erdnussbutter	A5, 8*	–		59,00 (11,00)	26,00	11,00 (6,00)	0,63	9,50	700
MOLKEREIPRODUKTE (PRO 100 g)									
Speisequark Magerstufe	A7	–		0,20 (0,20)	13,00	3,00 (3,00)	0,10	0,00	68
Speisequark 20% Fett	A7	–		5,00 (2,90)	12,00	3,00 (3,00)	0,10	0,00	108
Speisequark 40% Fett	A7	–		11,00 (6,50)	11,00	3,00 (3,00)	0,09	0,00	160
Naturjoghurt 3,5% Fett	A7	–		4,00 (2,30)	4,00	4,00 (4,00)	0,13	0,00	70
Naturjoghurt 1,5% Fett	A7	–		2,00 (0,90)	4,00	6,00 (6,00)	0,11	0,00	60
Fruchtjoghurt 3,5% Fett	A7	D1, 2		1,00 (0,80)	4,00	14,00 (13,00)	0,13	0,50	83
Fruchtjoghurt 1,5% Fett	A7	D1, 2		3,00 (1,60)	4,00	16,00 (15,00)	0,13	0,50	110
Pudding	A7	D1		1,50 (1,00)	3,20	13,00 (10,00)	0,20	0,00	80
Milchsuppe Vanille	A7	–		2,70 (1,80)	1,50	11,40 (7,30)	0,05	0,00	78
Milchsuppe Schokolade	A7	–		2,20 (1,40)	1,90	10,9 (7,50)	0,10	0,00	73
Milchsuppe Grieß	A1a, 7	–		1,30 (0,80)	1,90	11,8 (7,30)	0,07	0,00	68
Milchsuppe Banane	A7	–		2,70 (1,80)	1,50	11,40 (7,30)	0,05	0,00	78
OBST/MOLKEREIPRODUKTE (PRO 100 g)									
Obstbecher	–	–		0,30 (0,10)	0,50	12,50 (11,40)	0,10	1,60	56
Joghurtbecher	A7	–		1,00 (0,80)	4,00	14,00 (13,00)	0,13	0,50	83

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast- stoffe [g]	kcal
MÜSLI / CORNFLAKES (PRO 100 g)									
Kellogg's Cornflakes	A1f	–		0,90 (0,20)	7,00	84,40 (8,00)	1,12	3,00	382
Kellogg's Müsli Frucht	A1a, b, c, d, f, 7, 12	D10		5,10 (0,80)	9,30	67,00 (18,00)	0,03	9,10	360
Kellogg's Müsli Schoko	A1a, b, c, d, f	–		8,90 (4,10)	10,00	66,00 (13,00)	0,05	10,00	394
Bircher Müsli	A1a, b, c, f, 5*, 6*, 7, 8a, 13*	–		3,00 (1,80)	2,80	20,10 (10,50)	0,10	2,30	122
EIERSPEISEN (PRO 100 g)									
Rührei	A3, 7, 9	–		14,60 (6,20)	11,50	1,00 (1,00)	1,20	0,00	187
Spiegelei	A3	–		18,00 (8,20)	13,00	1,00 (1,00)	0,50	0,00	225
Bacon	A1a*	D2, 3		28,00 (11,00)	14,00	0,00 (0,00)	2,60	0,00	318
Gekochtes Ei	A3	–		11,00 (3,10)	13,00	1,00 (1,00)	0,40	0,00	160
KÄSE (PRO 100 g)									
Philadelphia Balance Kräuter 24%	A7, 9	–		10,00 (6,90)	6,90	5,30 (5,20)	0,93	0,60	143
Philadelphia Balance natur 24%	A7	–		11,00 (7,20)	7,40	0,90 (0,90)	0,10	0,00	136
Philadelphia Kräuter	A7, 9	–		20,00 (13,00)	5,30	4,00 (4,00)	1,03	0,50	224
Philadelphia natur	A7	–		21,00 (14,00)	5,40	4,30 (4,30)	0,75	0,20	235
Buko Frischkäse Pfeffer 70%	A7	–		27,00 (17,00)	6,20	1,70 (1,10)	1,00	0,10	284
Buko Frischkäse Ananas 60%	A7	–		28,00 (18,00)	5,00	8,20 (7,70)	0,57	0,10	315
Buko Frischkäse Schnittlauch 70%	A7	–		26,00 (17,00)	6,00	1,20 (1,10)	0,80	0,10	271
Buko Frischkäse sahnig 70%	A7	–		27,00 (17,00)	6,20	1,20 (1,20)	0,80	0,00	281
Buko Frischkäse Provence 70%	A1a, 7, 9	–		27,00 (17,00)	6,30	2,10 (1,10)	0,80	0,20	286
Buko Frischkäse Kräuter 60%	A7, 9	–		25,00 (16,00)	6,00	2,70 (2,20)	1,50	0,20	268
Brunch natur 24%	A7	–		24,00 (16,00)	5,70	3,80 (3,20)	1,20	0,00	262
Brunch Kräuter 24%	A7, 9	–		24,00 (16,00)	5,70	3,30 (3,30)	0,70	0,00	260
Brie 45% Fett	A7	–		23,00 (16,00)	20,00	0,00 (0,00)	1,90	0,00	295
Camembert 30% Fett	A7	–		14,00 (10,00)	24,00	0,00 (0,00)	1,90	0,00	229
Camembert 45% Fett	A7	–		20,00 (14,00)	21,00	0,00 (0,00)	1,50	0,00	272
Kiri natur 65% Fett	A7	–		29,00 (19,40)	9,00	2,00 (2,00)	1,50	0,00	315
Kiri Gartenkräuter 70% Fett	A7, 8*, 9	–		34,00 (23,00)	8,20	2,00 (2,00)	1,50	0,00	358
Babybel 45% Fett	A7	–		23,00 (15,50)	22,00	0,00 (0,00)	1,80	0,00	304
Babybel 25% Fett	A7	–		12,00 (8,00)	25,00	0,00 (0,00)	1,70	0,00	214
Blauschimmelkäse 70% Fett	A7	–		42,00 (27,00)	13,00	0,00 (0,00)	1,60	0,00	444
Gouda 48% Fett	A7	D1		29,00 (20,00)	23,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	364
Emmentaler 45% Fett	A7	–		28,50 (19,30)	27,90	0,10 (0,10)	1,20	0,00	380
Edamer 40% Fett	A7	D1		23,00 (15,90)	15,90	0,10 (0,10)	1,80	0,00	280
Gouda geräuchert 48% Fett	A7	D1		29,00 (20,00)	23,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	364
Schnittkäse mit Chili 45% Fett	A7	D1, 2		27,60 (18,10)	25,60	0,10 (0,10)	1,80	0,00	362
Kreuzkümmelkäse 48% Fett	A7	D1, 2		30,40 (20,50)	22,80	0,10 (0,10)	1,80	0,00	377
Butterkäse 45% Fett	A7	D1		26,00 (17,90)	24,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	341
Gouda mittelalt 48% Fett	A7	–		30,50 (20,80)	23,30	0,10 (0,10)	2,00	0,00	380
Brennesselkäse 48% Fett	A7	D1, 2		30,40 (20,50)	22,80	0,10 (0,10)	2,10	0,00	377
Tilsiter 45% Fett	A7	D1		26,00 (17,90)	25,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	345

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast- stoffe [g]	kcal
KÄSE (PRO 100 g)									
Hartkäse Typ Emmentaler 30% Fett	A7	–		17,00 (11,40)	31,00	0,10 (0,10)	1,00	0,00	286
Maasdamer 45% Fett	A7	D1		27,00 (18,60)	26,00	0,10 (0,10)	1,50	0,00	358
Montery Jack (irischer Hartkäse)	A7	D1, 2		33,00 (19,00)	26,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	416
Edamer 30%	A7	D1		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	264
Maasdamer 30%	A7	D1		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,50	0,00	264
Tilsiter 30%	A7	D1		16,00 (11,00)	29,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	268
Bärlauchkäse 50%	A7	D1, 2		32,00 (21,60)	22,90	0,10 (0,10)	1,80	0,00	392
Benjamin 30%	A7	D1		16,00 (11,00)	29,00	0,10 (0,10)	1,20	0,00	268
Burlander 30%	A7	D1		16,00 (11,00)	29,00	0,10 (0,10)	1,20	0,00	268
Schnittkäse 30%	A7	D1		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	264
Havarti 30%	A7	–		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	264
Tomaten-Basilikum-Käse 50%	A7	D1		28,00 (19,30)	23,00	0,10 (0,10)	1,90	0,00	355
Mozzarella rund	A7	–		22,70 (16,50)	25,60	0,10 (0,10)	1,20	0,00	317
Country Cheddar	A7	D1		33,20 (20,00)	26,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	416
Trad. Cheddar	A7	D1		33,20 (20,00)	26,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	416
AUFSCHNITT (PRO 100 g)									
Backschinken vom Schwein	–	D2, 3, 7		12,80 (4,40)	19,40	0,90 (0,90)	2,65	0,00	202
Bauernschinken	–	D2		14,00 (6,00)	26,00	1,00 (1,00)	5,50	0,00	241
Bauernhackbraten vom Schwein	A1a, 7	D3		24,00 (9,10)	17,50	1,30 (0,70)	0,83	0,00	300
Bierschinken vom Schwein	–	D1, 2, 3, 7		9,60 (3,70)	16,60	0,30 (0,30)	2,35	0,00	159
Delikatess Leberwurst	–	D2, 3		41,00 (26,10)	12,00	1,00 (1,00)	0,83	0,00	435
Fränkische Salami	–	D1, 2, 3		43,00 (21,10)	17,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	474
Corned Turkey	–	D2, 3		5,00 (2,00)	19,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	129
Farmer Schinken vom Schwein	–	D2, 3, 7		6,00 (02,60)	19,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	138
Geflügeljagdwurstpastete	–	D1, 2, 3, 7		9,00 (3,00)	18,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	162
Fleischkäse vom Schwein	–	D1, 2, 3, 7		22,20 (08,70)	12,00	1,10 (1,10)	0,50	0,00	260
Hähnchengrillbrust	–	D2, 3, 7, 14		2,00 (0,70)	22,00	1,00 (0,50)	2,40	0,00	113
Geflügel-Brokkolipastete	–	D1, 2, 3, 7		13,00 (3,90)	16,00	1,00 (0,50)	2,00	0,10	191
Geflügel-Gärtnerinpastete	–	D2, 3, 7		6,50 (2,00)	18,00	01,00 (0,50)	2,50	0,00	138
Geflügellyoner mit Paprika	–	D1, 2, 3, 7		19,00 (6,10)	12,00	3,20 (0,50)	2,15	0,10	239
Geflügelbierschinken	–	D1, 2, 3, 7		9,30 (3,00)	16,00	0,70 (0,50)	2,40	0,00	155
Geflügelbierschinkenpastete	–	D1, 2, 3, 7		7,00 (1,80)	19,00	0,60 (0,50)	3,00	0,00	146
Geflügel-Gemüsepastete	–	D2, 3, 7		11,00 (0,50)	18,00	1,00 (0,50)	1,80	0,00	180
Geflügelkochschinken	A9	D2, 3, 7, 14		4,00 (1,00)	21,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	125
Gemüse in Aspik	A9	D2, 3, 5, 11		0,80 (0,20)	5,30	4,00 (1,20)	1,70	0,50	46
Champignonwurst	–	D1, 2, 3		16,10 (6,40)	10,70	1,20 (1,20)	0,71	0,00	199
Hähnchen in Aspik Florida	–	D2, 3		2,00 (0,70)	17,00	2,00 (1,00)	2,00	0,10	97
Landsalami vom Schwein	–	D1, 2, 3, 12		35,00 (15,00)	18,00	1,00 (0,50)	3,50	0,00	403
Hinterschinken vom Schwein	–	D2, 3, 7		1,80 (0,70)	19,50	0,60 (0,60)	2,23	0,00	99
Hausmacher Leberwurst	–	D2, 3		41,00 (26,10)	12,00	1,00 (1,00)	0,83	0,00	435
Jagdwurst	–	D1, 2, 3, 7		11,60 (4,70)	15,80	0,50 (0,50)	2,20	0,00	175
Kalbfleisch in Aspik	A10	D2, 3		2,00 (0,70)	19,00	1,00 (0,20)	0,50	2,80	101

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

AUFSCHNITT (PRO 100 g)

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast- stoffe [g]	kcal
Kalbslyoner	A7	D1, 2, 3		22,20 (8,70)	12,00	1,10 (1,10)	0,83	0,00	260
Göttinger	-	D2, 3, 7		11,40 (4,80)	16,70	0,60 (0,36)	2,45	0,00	177
Kasseler	-	D2, 3, 7		11,60 (7,30)	35,10	0,50 (0,50)	2,23	0,00	254
Putenbierschinken	-	D2, 3		9,60 (3,70)	16,60	0,30 (0,30)	0,87	0,00	159
Putenfleischkäse	-	D1, 2, 3		22,20 (8,70)	12,00	1,10 (1,10)	0,83	0,00	260
Rinderbierwurst	-	D 2, 3, 7		34,00 (13,00)	13,00	1,00 (1,00)	0,60	0,00	374
Lachsschinken	-	D2		4,00 (1,60)	19,00	0,90 (0,90)	2,23	0,00	119
Schinkenbraten	-	D2, 7		2,00 (0,90)	22,00	0,90 (0,90)	0,83	0,00	113
Mettwurst fein	-	D2, 3		26,90 (10,90)	19,40	1,10 (1,10)	0,83	0,00	334
Mettwurst grob	-	D2, 3		26,90 (10,90)	19,40	1,10 (1,10)	0,83	0,00	334
Mettwurst gekocht	-	D2, 3		8,00 (1,00)	17,00	2,00 (2,00)	1,00	0,00	152
Putenpaprikawurst	-	D1, 2, 3		27,10 (4,50)	8,70	0,20 (0,20)	1,90	0,00	293
Truthahnbrust gebacken	-	D2, 3, 7, 14		4,00 (1,00)	21,00	1,40 (1,40)	1,80	0,00	125
Rindersalami	A1a*	D1, 2, 3		24,00 (6,30)	20,00	0,50 (0,50)	3,50	0,00	307
Rosmarinschinken	-	D2, 3, 7		3,00 (1,30)	19,00	1,00 (1,00)	1,80	0,00	110
Schnittlauchleberwurst	-	D2, 3		41,00 (6,10)	12,00	1,00 (1,00)	0,83	0,00	435
Schwarzwälder Schinken	-	D2		14,00 (6,00)	26,00	1,00 (1,00)	5,50	0,00	241
Schinkenspeck vom Schwein	-	D2, 3, 7		14,00 (6,00)	26,00	1,50 (1,00)	5,50	0,00	243
Putenmortadella	-	D1, 2, 3, 7		16,10 (6,40)	10,70	1,20 (1,20)	0,71	0,00	199
Schweinerückenbraten	-	D4		5,00 (3,50)	21,00	1,00 (1,00)	1,20	0,00	137
Teewurst	A1*, 3*, 7*, 8*, 9*, 10*	D2, 3, 4		21,00 (8,00)	21,00	1,40 (1,00)	2,00	0,00	287
Truthahnbauernsülze	-	D2, 3, 7		3,00 (2,00)	16,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	98
Truthahnbrust mit Curry	-	D2, 3, 7, 14		4,00 (1,00)	21,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	125
Truthahnbrust mit Paprika	-	D2, 3, 7, 14		4,00 (1,00)	21,00	1,00 (0,50)	1,80	0,00	127
Truthahnbrust gebraten	-	D2, 3, 7, 14		2,00 (0,70)	22,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	113
Truthahnjagdwurst	-	D1, 2, 3, 7		13,00 (3,90)	15,00	1,40 (0,90)	2,23	0,00	188
Truthahnbrust mit Kräuter	-	D2, 3, 7, 14		2,00 (0,70)	22,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	113
Truthahn-Lyoner	-	D2		15,00 (4,70)	13,00	3,20 (0,50)	2,30	0,00	206
Truthahnbrust mit Spargel	-	D1, 2, 3, 7, 14		2,00 (0,70)	22,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	113
Truthahnkräuterpastete	-	D2, 3, 7		11,00 (7,00)	18,00	1,00 (0,50)	2,00	0,00	180
Truthahnfleischkäse	-	D1, 2, 3, 7		15,00 (4,70)	13,00	3,20 (0,50)	2,30	0,00	206
Truthahnsalami	-	D1, 2, 3		15,00 (6,80)	20,00	1,00 (0,50)	4,20	0,00	133
Truthahn-Kräuterlyoner	-	D1, 2, 3, 7		15,00 (4,70)	13,00	3,20 (0,50)	2,30	0,00	206
Wacholderschinken	-	D2, 3, 7		6,00 (2,60)	19,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	138
Zungenwurst	A10	D2, 3		24,10 (9,10)	17,30	1,40 (1,40)	1,20	0,00	301
Zwiebelmettwurst	-	D2, 3		10,00 (4,00)	16,00	1,20 (1,20)	1,00	0,00	164
Vorderschinken	-	D2, 3, 7, 14		21,00 (9,70)	16,00	0,60 (0,60)	2,00	0,00	263
Schweinskopfsülze	-	D2, 3		17,10 (7,00)	15,00	0,80 (0,80)	0,84	0,00	224
Spießbraten	-	D4		22,00 (8,10)	20,00	1,00 (1,00)	1,80	0,00	291

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast- stoffe [g]	kcal
VEGANE AUFSTRICHE (PRO 100 g)									
Paprika-Trio	A6	D3		15,00 (1,50)	5,70	7,40 (3,30)	1,50	1,60	193
Tomate-Basilikum	A6	D3		20,00 (2,10)	7,00	7,60 (4,60)	1,70	1,60	246
FISCH (PRO 100 g)									
Räucherlachs	A4	–		9,50 (2,50)	21,00	0,30 (0,10)	3,00	0,00	176
Makrelenhäppchen	A4, 10, 11	–		14,70 (4,10)	22,90	0,90 (0,60)	2,70	0,00	234
Heringssalat rot	A1a, 3, 4, 10	D1, 2, 11		21,20 (1,70)	7,40	7,60 (6,00)	1,50	0,50	259
Heringssalat weiß	A1a, 3, 4, 10	D2, 11		22,20 (1,80)	7,40	8,40 (6,50)	1,50	0,50	216
Heringssalat rot (POPP)	A3, 4, 9, 10	D2		19,70 (2,20)	7,20	9,20 (7,50)	1,98	0,50	251
SUPPEN (PRO 100 g)									
Ungarische Gulaschsuppe	–	–		1,10 (0,50)	4,60	5,20 (1,30)	1,00	0,50	50
Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich und Nudeln	A1a, 3, 6, 7, 9	D1, 4		1,10 (0,70)	1,60	2,50 (0,50)	0,90	0,60	27
Tomatencremesuppe	A7	–		1,40 (0,80)	1,30	4,20 (3,40)	1,00	0,80	36
Rote Currysuppe	–	–		10,00 (7,80)	1,70	5,90 (4,40)	1,50	0,80	124
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Eierstich, Reis	A3, 6, 7	D4		1,80 (0,50)	3,00	1,90 (1,00)	0,90	0,50	37
Tagessuppe				Über die Deklarationen der Tagessuppe informiert Sie gerne unser Serviceteam.					
GERICHTE AUS RINDFLEISCH (PRO 100 g)									
Sauerbraten	A9, enthält Alkohol			2,90 (1,40)	9,80	7,20 (5,00)	3,00	0,00	88
Wiener Rindergulasch	A9, 1* - 15*, enthält Alkohol	D1		4,00 (1,20)	12,30	3,70 (1,00)	1,04	0,70	103
Rindfleischbolognesesauce	A12	–		3,80 (1,90)	4,40	6,20 (3,80)	1,60	0,80	79
Tafelspitz	A9	–		4,00 (1,20)	18,50	0,60 (0,40)	1,88	0,00	116
Kalbsbrust, gefüllt	A9,10	D7		19,00 (7,60)	18,00	0,50 (0,50)	1,30	0,00	253
Rinderroulade Hausfrauen Art	A7, 8*, 9*, 10, 12*	D1, 3, 11		6,60 (1,70)	9,60	1,40 (0,80)	0,63	0,30	107
GERICHTE AUS GEFLÜGELFLEISCH (PRO 100 g)									
Hähnchenbrust in Pilz-Kräuterrahm	A7, 1* - 15*	–		3,30 (2,00)	8,70	1,60 (1,00)	1,13	0,30	73
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwersauce	A7	–		7,30 (5,50)	1,50	4,00 (1,60)	1,50	0,00	90
Hähnchenbrust mit Kirschpaprikafüllung	A1a, 7	–		10,00 (2,80)	18,00	9,60 (3,20)	1,40	0,00	206
Geflügelfrikadelle	A1a, 3, 7, 10	–		18,00 (5,50)	15,00	12,00 (1,00)	2,10	0,00	278
Bami Goreng	A1a, 3, 6, 2*, 4*, 7*, 9*, 10*, 14*	–		3,70 (0,60)	7,30	11,20 (1,60)	1,31	0,00	110
VEGANE GERICHTE (PRO 100 g)									
Bulgur-Gemüsepfanne	A1a, b*, c*, f*, 3*, 6*, 7*, 9*, 10*	–		3,20 (0,50)	3,20	13,40 (2,10)	0,90	2,70	98
Gemüsepfanne mit Zartweizen	A1a, 2*, 3*, 4*, 6*, 7*, 9*, 10*, 14*	–		0,90 (0,10)	3,00	15,80 (2,90)	0,64	1,90	86

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

GERICHTE

AUS SCHWEINEFLEISCH (PRO 100 g)

Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch

A1a, 3, 7*, 9*, 10

–



20,00 (3,70)

13,90

7,40 (1,30)

1,00

0,50

273

Currywurst

A1*, 6*, 9,10

–



13,00 (5,75)

7,00

17,30 (11,30)

1,77

0,00

221

Schweinefilet im Wirsingmantel

A1a, 3, 7*, 9, 10

D7



10,30 (4,10)

24,00

17,50 (3,20)

3,50

1,40

266

Schweineschnitzel, paniert

A1a, 3, 7*, 9*, 10*

–



10,00 (1,00)

17,00

12,00 (1,00)

1,10

0,50

212

Wiener Würstchen

A9, 10

D2, 3, 7



26,00 (11,00)

12,00

0,80 (0,40)

2,35

0,00

294

FISCHGERICHTE (PRO 100 g)

Mehliertes Seelachsfilet

A1a, 4, 7

–



6,10 (1,10)

15,00

4,40 (0,10)

1,17

0,10

136

Blauer Wittling

A1a, 4, 7, 10

–



11,00 (1,20)

12,00

16,00 (0,60)

1,10

0,20

217

Lachsfilet

A4

–



14,20 (3,00)

20,20

7,20 (3,10)

1,40

0,00

215

Atlantikbutt in Petersilienpanade

A1a, 4, 7, 10

–



9,10 (1,30)

13,00

7,20 (3,10)

0,89

0,89

167

VEGETARISCHE GERICHTE (PRO 100 g)

Angebot vom Buffet



Über die Deklarationen der Tagessuppe informiert Sie gerne unser Serviceteam.

Gnocchi gefüllt mit Pesto

A1a, 7

–



0,60 (0,30)

3,30

27,00 (11,00)

0,45

0,50

130

Karotten-Kürbiskernrösti

A1a, 3, 6, 7*, 8*, 9, 10*, 14*

–



11,00 (1,30)

3,90

18,00 (3,50)

1,30

0,60

192

Thailändische Nudelpfanne

A1a, 3, 6, 2*, 4*, 7*, 9*, 10*, 14*

–



2,40 (1,60)

3,40

14,60 (3,90)

1,00

2,10

96

Agnolotti Porcini (Teigtaschen mit Steinpilzfüllung)

A1a, 3, 7

–



4,37 (1,82)

7,11

26,78 (1,73)

0,78

1,10

180

SALATE

Über die Deklarationen der Salate vom Buffet und Salatteller informiert Sie gerne unser Serviceteam.

Tomate-Mozzarella

A7

–



4,80 (1,70)

3,10

1,60 (1,00)

0,70

0,70

64

BROT, BRÖTCHEN

Über die Deklarationen der regionalen Backwaren informiert Sie gerne unser Serviceteam

BEILAGEN (PRO 100 g)

Kartoffeln

–

–



0,00 (0,00)

4,00

30,00 (2,00)

0,40

2,20

139

Wedges

A1a

–



5,50 (0,60)

2,60

16,00 (0,50)

0,90

1,00

127

Butterreis

A1*, 5*, 7

–



5,00 (2,40)

2,80

31,10 (0,50)

0,50

0,50

186

Penne

A1a, 6*

–



1,10 (0,10)

6,00

34,00 (0,40)

0,50

2,20

174

Spaghetti

A1a,6*

–



1,10 (0,10)

6,00

34,00 (0,40)

0,50

2,20

174

Fussili

A1a, 6*

–



1,10 (0,10)

6,00

34,00 (0,40)

0,50

2,20

174

Spätzle

A1a, 3, 6*

–



2,70 (0,90)

7,00

30,60 (0,30)

0,97

1,90

179

Bohnen im Speckmantel

–

D2, 3



7,70 (3,40)

5,10

3,40 (1,50)

0,40

1,50

107

Brokkoli

A1a, 9*

–



1,00 (0,01)

2,90

1,50 (1,30)

0,53

3,90

27

Kaisergemüse

A1a*, 6*, 7*, 9*, 10*

–



0,90 (0,10)

1,10

3,90 (2,80)

0,33

2,30

29

Rotkohl

–

–



1,60 (0,10)

1,70

13,30 (12,00)

0,63

1,90

76

Kartoffelklöße

A1*, 3*, 7*, 9*, 11

–



1,10 (0,10)

1,50

24,00 (0,50)

1,50

2,10

106

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballaststoffe [g]	kcal
SAUCEN / SONSTIGES (PRO 100 g)									
Bratenjus	–	–		1,00 (0,30)	1,40	8,40 (3,50)	1,00	0,20	50
Gorgonzolasauce	A7, 12, 1* - 15* enthält Alkohol	D10		17,70 (11,10)	5,20	3,10 (3,10)	1,29	0,00	199
Honig-Senfsauce	A7, 9, 10, 1* - 15*	–		14,80 (6,00)	2,30	9,90 (9,60)	2,65	0,00	188
Pfefferrahmsauce	A7, 9, 1* - 15* enthält Alkohol	D1		5,50 (3,50)	0,90	6,20 (1,50)	1,78	0,20	80
Pommery-Senfsauce	A7, 9, 10, 1* - 15*	–		14,80 (6,00)	2,30	3,90 (3,60)	2,65	0,00	163
Safransauce	A3, 7, 9, 10, 12, 1* - 15*	D1, 10		12,50 (8,30)	1,40	4,20 (2,20)	1,57	0,00	139
Rahmchampignons	A7, 1* - 15*	–		7,30 (4,60)	2,50	3,30 (2,20)	1,21	1,00	92
Joghurtdressing	A7	–		16,10 (1,80)	1,10	4,50 (2,50)	1,30	0,00	173
American Dressing	A10	–		25,30 (1,80)	0,60	4,20 (2,30)	1,70	0,00	255
French Dressing	A3, 10	–		22,80 (1,50)	0,60	6,40 (4,30)	2,10	0,00	241
Balsamico-Dressing	–	–		1,50 (0,10)	0,00	9,90 (7,20)	1,90	0,00	55
Senf	A10	D1		5,80 (0,40)	5,00	4,20 (3,00)	3,80	2,10	92
Ketchup	–	–		0,20 (0,10)	1,60	29,80 (27,10)	2,30	2,60	131
Mayonnaise	A3, 10	D1, 3		76,20 (5,70)	1,10	1,80 (1,80)	0,90	0,00	721
Hartkäse gerieben 32% Fett	A3, 7	D2		31,70 (20,20)	43,20	2,00 (1,80)	3,00	0,40	480
Kräuterdressing	–	–		10,40 (0,60)	0,20	6,40 (5,40)	2,00	0,10	124
Mixed Pickles	A12	D3, 5, 10		0,10 (0,10)	0,60	1,90 (1,10)	1,00	1,30	11
Essiggurken	A10	D5		0,10 (0,10)	0,60	2,10 (1,30)	1,10	0,80	12
Zwieback	A1a, f, 3*, 6, 7	–		5,20 (0,70)	11,00	74,00 (14,00)	0,66	5,20	81
Apfelmus	–	D3		0,10 (0,10)	0,30	17,00 (16,00)	0,00	1,40	72
Gemüsebolognese	A9, 1*, 15*	–		2,30 (0,30)	1,30	8,30 (6,90)	2,10	2,30	61
Sauce Arrabiata	A1* - 15*	–		5,50 (0,70)	1,50	7,40 (4,90)	1,50	1,50	88
DESSERT (PRO 100 g)									
Über die Deklarationen der Kuchen, Eis- und Obstsorten informiert Sie gerne unser Serviceteam.									
Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung	A1a, 3, 7, 8*	–		3,00 (1,20)	6,00	28,00 (11,50)	0,30	1,90	167
Muffin vegan mit Blaubeere	A1A, 1*, 3*, 6*, 8*, 11*	–		16,10 (1,80)	4,60	49,80 (23,90)	0,59	1,20	373
Sahne	A7	–		16,10 (1,80)	4,60	49,80 (23,90)	0,60	1,20	373
Kaiserschmarrn Wiener Art	A1a, 3, 7	–		9,90 (2,20)	5,70	34,00 (16,00)	0,52	1,50	255
Muffin vegan Schokolade	A1a, 6, 1*, 3*, 8*, 11*	–		20,30 (4,00)	4,90	48,20 (29,00)	0,72	3,10	257
Haferdessert Schoko	A1c	–		5,10 (0,70)	1,10	19,00 (14,00)	0,23	1,90	130

ZUSATZSTOFFE

D1	mit Farbstoff	D2	mit Konservierungsstoff
D3	mit Antioxidationsmittel	D4	mit Geschmacksverstärker
D5	mit Süßungsmittel(n)	D6	enthält eine Phenylalaninquelle
D7	mit Phosphat	D8	gewachst
D9	geschwärzt	D10	geschwefelt
D11	mit Zuckerart und Süßungsmittel(n)	D12	mit Nitritpökelsalz
D13	Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen		
D14	aus Fleischstücken zusammengesetzt		
D15	koffeinhaltig	D16	chininhaltig

ALLERGENE

A1	Enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A1a	Weizen	A1b	Roggen	A1c	Hafer
A1d	Dinkel	A1e	Kamut	A1f	Gerste
A1g	Grünkern	A1h	Emmer	A1i	Einkorn
A1j	Triticale				
A2	Enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A3	Enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A4	Enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A5	Enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A6	Enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A7	Enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)				
A8	Enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A8a	Haselnuss	A8b	Walnuss	A8c	Cashewnuss
A8d	Pecannuss	A8e	Paranuss	A8f	Macadamianuss
A8g	Queenslandnuss	A8h	Mandeln	A8i	Pistazien
A9	Enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A10	Enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg / kg				
A13	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A14	Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Erzeugnisse				
A15	Kuhmilchweiß				

Ein * am Buchstaben oder der Zahl bedeutet, dass das Gericht Spuren dieses Zusatzstoffes oder Allergens enthalten kann.

LEGENDE

UNSER ERNÄHRUNGSKONZEPT

Das tägliche Angebot besteht aus drei Menüs:



HERZHAFT GENIESSEN

Vollkostmenüs ohne Einschränkungen

Wir kochen ohne Zutaten mit übermäßigem Fettanteil.

Dieses Menü eignet sich für Patient*innen ohne diätetische Einschränkungen.



VEGETARISCH GENIESSEN

Diese Menüs enthalten außer Ei- und Milchprodukten keine tierischen Lebensmittel.



BEWUSST GENIESSEN

Leichte Vollkost:

Wir verzichten auf Zutaten, die erfahrungsgemäß häufig zu Allergien führen. Diese Menüs bereiten wir besonders schonend zu.



Schwein



Geflügel



Rind



Kalb



Lamm

LEGENDE

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

Es gehört zu unserem Konzept, wo immer es geht auf Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe zu verzichten und unsere Speisen so schonend wie möglich zuzubereiten.

Die Angaben zu den Inhaltsstoffen und die Nährwertangaben sollen Ihnen helfen, die für Sie geeigneten Speisen zusammenzustellen und Speisen zu erkennen, die möglicherweise für Ihre Ernährung – aus welchen Gründen auch immer – nicht geeignet sind.

Sollten Sie unsicher sein oder Nachfragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter*innen oder die jeweilige Fachbereichsleitung. Diese können Ihre Fragen beantworten und helfen Ihnen gern bei der Zusammenstellung Ihrer Mahlzeiten.

WEITERE INFORMATIONEN

Am Nachmittag stehen Ihnen Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und eine Kuchenauswahl in der Cafeteria kostenfrei zur Verfügung. Bitte bringen Sie zur Legitimation Ihren Schlüsselanhänger mit Chip mit.

Bitte beachten Sie, dass das Verpflegungsangebot im Rahmen unserer Wahlleistungspakete nur unseren Patient*innen und Begleitpersonen zur Verfügung steht. Besucher*innen und Tagesgäste können gegen Bezahlung unser Buffetangebot in Anspruch nehmen.

GÜLTIG AB 12/2022