MEDICLIN

SPEISEKARTE

WAHLLEISTUNG

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*n 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 A7,15, Latte macchiato A7,15, Espresso, Kakao A7,15, Heiße Milch A7,15

TEESORTEN
Darjeeling, Kräutertee, Rooibos, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchtetee, English Breakfast, Earl Grey, Kamillentee

MINERALWASSER
Stilles Wasser oder Classic

SÄFTE
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft, Kirschsaft, Tomatensaft

SOFTGETRÄNKE
Coca Cola (classic D1, 15, light D1, 5, 6, 15, zero D1, 5, 6, 15), Fanta D1, 3, Sprite

SUPPEN

- Curry-Zitronengrassuppe A6
- Zuckerschoten-Spinat Cremesuppe A7, 15, D1
- Rinderkraftbrühe mit Einlage A9
- Hühnerbouillon A9
- Tomatensuppe A9, D3

SCHWEINEFLEISCH GERICHTE

- **Königsberger Klopse A1a, 3, 4, 7, 10, 15 mit zweierlei Karotten und Petersilienkartoffeln**
- **Schweinemedaillons in Orangen-Pfefferschmand A7, 15 dazu Buttergemüse A7, 15 und Spätzle A1a, 3**
- **Schweinebäckchen mit Röstgemüse in Jus A9, 10 dazu Kartoffelstampf A7, 15**
- **Schaschliktopf A6, D1, 2, 3, 12 mit knusprigen Kartoffelecken A1a**
- **Klassische Kohlroulade A1a, 7, 10, 15, D2, 3 mit Kartoffeln dazu Salat**

RINDFLEISCH GERICHTE

- Geschmorte Rinderroulade in Portweinsoße A10,12 mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Rindercurry „Indian" A1a, 5, 7,15 an Basmatireis dazu Salat
- Rheinischer Sauerbraten A8h mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Mediterranes Rindersugo A9 auf Pappardelle A1a, 3

GEFLÜGELFLEISCH GERICHTE

- Indian Butter Chicken A7,15 mit Basmatireis
- Putenröllchen mit Bacon und Salbei A7,15, D2, 3, 12 an zartem Risotto A3, 7, 9, 12,15, D17
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Äpfeln, Ananas und Curry A7,15 dazu Reis und ein kleiner Salat
- Backhendl „Wiener Art" A1a, 3, 10 mit Münchner Kartoffelsalat A10
- Bami Goreng A1a, 3, 6

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

- Orientalisches Linsen Dal, dazu Reis und Salat
- Süßkartoffelgnocchi mit Erdnusspesto A1a, 3, 5, 11 dazu Salat
- Thai Nudelpfanne A1a, 3, 6
- Polpette (vegane Hackbällchen) al Sugo A1a, 9, 10 auf Wildreis

FISCH GERICHTE

- Lachsfilet A4 an Pommery-Senfsauce A7, 9, 10,15 dazu Brokkoli und Kartoffeln
- Alaska Seelachs in Kartoffelpanade A1a, 4,12 mit Remouladensauce A3,10 dazu Kartoffeln und Salat
- Grillfilet vom Seelachs „Tomate-Kräuter" A4, 7,15 mit Ratatouille A7,15, D9 und Reis

PASTA GERICHTE

- **Spaghettini A1a Bolognese dazu Parmesan A3, 7,15 und Salat**
- **Penne A1a Arrabiata dazu Salat**
- **Tagliarini A1a, 3 „Vegginara" A6 (vegane Carbonara)**
- **Grüne Tagliarini A1a, 3 mit Gorgonzolasauce A7, 12, 15, D17**
- **In Butter geschwenkte Gnocchi A1a, 3, 7, 15 mit Sauce Florentine A7,15 und Salat (grüne Rahmsauce mit gehacktem Blattspinat)**
- **Agnolotti Porcini A1a, 3, 7,15 (Teigtaschen mit Steinpilz-Frischkäsefüllung) in Salbeibutter A7,15 dazu Salat**

Deklaration für die einzelnen Sorten erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

SPEZIALITÄTEN

- Lammragout provenzalischer Art [A7, 15]
  an Rosmarinkartoffeln dazu Salat
- Kalbsgulasch [A1a, 7, 12, 15, D17] mit Kartoffelstampf [A7,15]
  und Prinzessbohnen

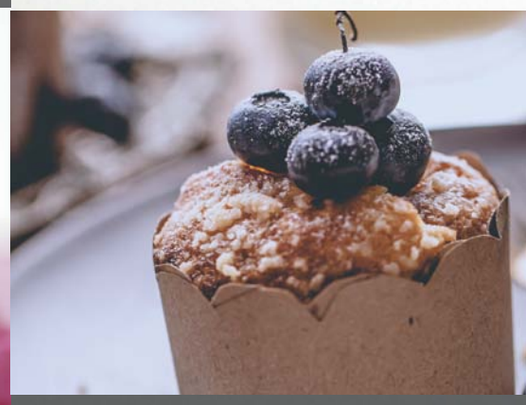
SALATE UND DRESSINGS

- Salate vom Buffet •
- Beilagensalat
  mit zwei Rohkostsalaten •
- Großer Salatteller wahlweise mit •
  - Backhendl [A1a, 3,10]
  - gebr. Lachsfilet [A4] oder
  - Fetawürfeln [A7,15]

- Joghurt Dressing [A7,15], American [A10],
  French Dressing [A3, 10], Essig und Öl

DESSERT

- **Obst der Saison**
- **Muffin (vegan) [A1a, 6]**
- **Schokopfannkuchen**
  mit Kirschen gefüllt [A1a, 3, 7, 15]
- **Eis der Saison**
  (nicht auf Station lieferbar)
- **Kaiserschmarrn**
  nach Wiener Art [A1a, 3, 7, 15, D3]
- **Kaiserschmarrn**
  mit Apfelmus [A1a, 3, 7, 15, D3]
- **Kuchen vom Tagesangebot •**



• Deklaration für die einzelnen Sorten erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

FRÜHSTÜCKSKARTE

BACKWAREN

- Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Vollkorn-, Misch-, Weiß- oder Mehrkornbrot
- Knäckebrot
- Croissant
- Laugenbrezel
- Muffin, vegan
- Rührkuchen
- Quinoa Dinkel Croissant [A1a, d, f]

STREICHFETTE

- Butter [A7,15], Becel [D1]

SÜSSE AUFSTRICHE

- Erdbeerkonfitüre
- Aprikosenkonfitüre
- Kirschkonfitüre
- Himbeerkonfitüre
- Pflaumenmus
- Honig
- Nutella [A6, 7, 8a,15]

WURST

- Wurstaufschnitt nach Tagesangebot
- Schinken, roh [D2,12]
- Schinken, gekocht [D2, 12]
- Bratenaufschnitt
- Salami [D1, 2, 3, 7, 12]
- Kalbsleberwurst [A7,15, D2, 3, 7]
- Teewurst [D2,12]
- Geflügelaufschnitt

KÄSE

- Käseaufschnitt nach Tagesangebot
- Camembert [A7,15]
- Bonbel [A7,15]
- Philadelphia [A7,15]
- Frischkäse [A7,15]
- Veganer Brotaufstrich

MOLKEREIPRODUKTE / VEGANE ALTERNATIVPRODUKTE

- Quark [A7,15], Naturjoghurt [A7,15], Fruchtjoghurt [A7,15, D1, 2], Milchsuppe [A7,15] Pudding [A7,15, D1], Müsli und Cornflakes [A1f] nach Angebot, Sojajoghurt [A6] Pflanzendrink, Bircher Müsli [A1a, b, c, d, f, 7, 8a, 15]

OBST UND GEMÜSE

- Frischobst der Saison, Gemüsesticks der Saison

EIERSPEISEN

- Rührreier [A3, 7, 9,15]

Spiegeleier [A3] (auf Wunsch mit Bacon [D2, 3]) (nicht auf Station lieferbar)
Gekochtes Ei [A3] in der gewünschten Kochzeit

Deklaration für die einzelnen Sorten erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

ABENDKARTE

BACKWAREN

- Weizenbrötchen
- Roggenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Vollkorn-, Misch-, Weiß- oder Mehrkornbrot
- Laugenbrezel

VEGANE BROTAUFSTRICHE

- **Gemüseglück von Schwartau**
  - Sonnentomate Basilikum
  - Grünes Grillgemüse
  - Paprika-Chili mit Kichererbse

Auf Station verwenden wir Produkte von D'Arbo

STREICHFETTE

- Butter A7,15, Becel D1

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
- Geflügelaufschnitt
- Bratenaufschnitt
- Kalbsleberwurst A7, 15, D2, 3, 7
- Schmelzkäse
- Gekochter Schinken D2
- Rindersalami D1, 2, 3, 7
- Teewurst D2,12
- Camembert A7,15
- Frischkäse A7,15

Deklaration für die einzelnen Sorten erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

SALATE UND DRESSINGS

- Tomate-Mozzarella-Spieß A7,15
- Eiersalat A3, 6, 10, D2
- Geflügelsalat A3, 9, 10, D2, 1
- Münchner Kartoffelsalat A10
- Mixed Pickles A12, D3, 5, 10
- Essiggurken A10, D5
- Kleiner Salatteller
- Großer Salatteller

- Joghurt Dressing A7, 15, American A10 French Dressing A3, 10, Essig und Öl

WARME SPEISEN

- Wiener Würstchen A9, 10, D2, 3, 7, 12 (warm oder kalt)
- Frikadellen (Geflügel- A1a, 3, 7, 10, 15 oder Schweine / Rindfleisch A1a, 3, 9, 10) (warm oder kalt)
- Rinderkraftbrühe mit Einlage A9
- Hühnerbouillon A9
- Tomatensuppe A9, D3
- Currywurst A7, 9, 10,15, D2, 3, 4, 7, 11
- Gekochtes Ei A3

FISCH

- Räucherlachs A4
- Räucherforelle A4
- Heringssalat rot A3, 4, 9,10 D2
- Heringssalat weiß A3, 4, 9,10 D2

Auf Wunsch bekommen Sie auch süße Brotaufstriche, Quark, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Sojajoghurt, Pflanzendrink, 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]	Ballast-stoffe [g]	kcal
HEISSGETRÄNKE (PRO PORTION)									
Kaffee Crème	–	–		–	–	–	–	–	–
Cappuccino	A7, 15	–		–	–	–	–	–	–
Latte macchiato	A7, 15	–		–	–	–	–	–	–
Espresso	–	–		–	–	–	–	–	–
Kakao	A7, 15	–		–	–	–	–	–	–
Heiße Milch	A7, 15	–		–	–	–	–	–	–
Darjeeling	–	–		–	–	–	–	–	–
Kräutertee	–	–		–	–	–	–	–	–
Rooibos	–	–		–	–	–	–	–	–
Grüner Tee	–	–		–	–	–	–	–	–
Pfefferminztee	–	–		–	–	–	–	–	–
Früchtetee	–	–		–	–	–	–	–	–
English Breakfast	–	–		–	–	–	–	–	–
Earl Grey	–	–		–	–	–	–	–	–
Kamillentee	–	–		–	–	–	–	–	–
KALTGETRÄNKE (PRO PORTION)									
Stilles Wasser	–	–		–	–	–	–	–	–
Classic	–	–		–	–	–	–	–	–
Apfelsaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Orangensaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Multivitaminsaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Traubensaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Kirschsaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Tomatensaft	–	–		–	–	–	–	–	–
Coca Cola classic	–	D1, 15		–	–	–	–	–	–
Coca Cola light	–	D1, 5, 6, 15		–	–	–	–	–	–
Coca Cola zero	–	D1, 5, 6, 15		–	–	–	–	–	–
Fanta	–	D1, 3		–	–	–	–	–	–
Sprite	–	–		–	–	–	–	–	–
BACKWAREN (PRO 100 g) Über die Deklarationen der regionalen Backwaren informiert Sie gerne unser Serviceteam.									
Buttercroissant	A1a, 7,15	–		21,00 (14,00)	5,90	37,00 (3,60)	1,10	1,90	366
Buttercroissant (Aprikose)	A1a, 7,15	D1		13,00 (8,30)	6,10	42,00 (16,00)	0,87	1,30	312
Buttercroissant (Schokocreme)	A1a, 6, 7,15	–		19,00 (10,00)	6,60	39,00 (13,00)	0,86	2,20	358
Buttercroissant (Nuss-Nougatcreme)	A1a, 6, 7, 8a, h,15	–		20,00 (11,00)	6,90	38,00 (13,00)	0,86	2,00	364
Buttercroissant (Schinken-Käse)	A1a, 7,15	–		15,00 (9,30)	9,30	29,00 (3,10)	1,30	1,30	291
Blaubeer-Muffin	A1a, 6	–	VEGAN	16,00 (1,90)	4,50	51,00 (24,00)	0,57	1,30	364
Schoko-Muffin	A1a, 6	–	VEGAN	20,00 (3,70)	4,60	51,00 (31,00)	0,54	2,90	401
Zitronenkuchen	A1a, 3, 7,15	–		19,20 (3,50)	3,70	45,20 (28,10)	0,65	0,70	370
Marmorkuchen	A1a, 3, 7, 15	–		25,70 (3,00)	5,20	44,20 (22,20)	0,75	1,20	431

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, f	–		5,60 (0,90)	8,20	53,00 (4,00)	2,14	3,10	301
Laugenbrezel mit Butterfüllung	A1a, f, 7,15	–		14,60 (8,60)	8,40	45,30 (3,70)	1,99	2,70	352
Sesamknäckebrot	A1a,11	–		9,50 (1,20)	14,00	59,00 (1,00)	1,20	9,00	396
Roggen-Milch-Joghurtknäcke	A1b, f, 7, 15	–		2,00 (0,30)	9,50	60,50 (3,50)	1,15	20,00	338
Roggenknäcke dünn	A1b	–		1,50 (0,40)	9,00	62,00 (1,00)	1,00	19,00	334
Knusperknäckebrot	A1a, b, f, 7, 15	–		2,50 (0,30)	11,00	68,00 (6,00)	1,00	12,00	364
Quinoa-Dinkel-Croissant	A1a, d, f	–	VEGAN	15,00 (7,50)	7,70	38,20 (5,90)	1,10	2,90	324
STREICHFETTE (PRO 100 g)									
Butter	A7, 15	–		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, 15	–		30,90 (10,60)	6,30	57,50 (56,30)	0,11	3,30	549
MOLKEREIPRODUKTE (PRO 100 g)									
Speisequark Magerstufe	A7, 15	–		0,20 (0,20)	13,00	3,00 (3,00)	0,10	0,00	68
Speisequark 20% Fett	A7, 15	–		5,00 (2,90)	12,00	3,00 (3,00)	0,10	0,00	108
Speisequark 40% Fett	A7, 15	–		11,00 (6,50)	11,00	3,00 (3,00)	0,09	0,00	160
Naturjoghurt 3,5% Fett	A7, 15	–		4,00 (2,30)	4,00	4,00 (4,00)	0,13	0,00	70
Naturjoghurt 1,5% Fett	A7, 15	–		2,00 (0,90)	4,00	6,00 (6,00)	0,11	0,00	60
Fruchtjoghurt 3,5% Fett	A7, 15	D1, 2		1,00 (0,80)	4,00	14,00 (13,00)	0,13	0,50	83
Fruchtjoghurt 1,5% Fett	A7, 15	D1, 2		3,00 (1,60)	4,00	16,00 (15,00)	0,13	0,50	110
Pudding	A7, 15	D1		1,50 (1,00)	3,20	13,00 (10,00)	0,20	0,00	80
Milchsuppe Vanille	A7, 15	–		2,70 (1,80)	1,50	11,40 (7,30)	0,05	0,00	78
Milchsuppe Schokolade	A7, 15	–		2,20 (1,40)	1,90	10,9 (7,50)	0,10	0,00	73
Milchsuppe Grieß	A1a, 7, 15	–		1,30 (0,80)	1,90	11,8 (7,30)	0,07	0,00	68
Milchsuppe Banane	A7, 15	–		2,70 (1,80)	1,50	11,40 (7,30)	0,05	0,00	78
VEGANE ERSATZPRODUKTE (PRO 100 g)									
Sojajoghurt	A6	–	VEGAN	2,30 (0,40)	4,00	2,30 (2,20)	0,24	0,90	51
Sojadrink	A6	–	VEGAN	1,80 (0,30)	3,30	0,00 (0,00)	0,09	0,60	33
Haferdrink	A1c	–	VEGAN	1,50 (0,20)	0,80	6,60 (3,30)	0,08	1,40	46
Sojadessert Vanille	A6	–	VEGAN	1,80 (0,30)	3,20	12,10 (8,60)	0,14	1,10	80
Sojadessert Caramel	A6	–	VEGAN	1,80 (0,30)	3,20	14,00 (10,90)	0,14	0,50	86
Sojadessert Schoko	A6	–	VEGAN	1,90 (0,50)	3,00	13,00 (10,50)	0,14	1,10	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)									
Bircher Müsli	A1a, b, c, f, 7, 8a,15	–		3,20 (1,50)	1,80	20,00 (13,00)	0,07	1,80	127
Kelloggs Cornflakes	A1f	–		0,90 (0,20)	7,00	84,00 (8,00)	1,10	3,00	378
Hellma Früchte Müsli	A1a, c, f	–	VEGAN	4,50 (2,20)	8,60	65,00 (23,00)	0,03	7,90	351
Hellma Schoko Müsli	A1a, c, f, 6, 7,15	–		9,80 (4,40)	11,00	60,00 (12,00)	0,15	8,60	389
EIERSPEISEN (PRO 100 g)									
Rührei	A3, 7, 9, 15	–		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	–	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, 15	–		10,00 (6,90)	6,90	5,30 (5,20)	0,93	0,60	143
Philadelphia Balance natur 24%	A7, 15	–		11,00 (7,20)	7,40	0,90 (0,90)	0,10	0,00	136
Philadelphia Kräuter	A7, 9, 15	–		20,00 (13,00)	5,30	4,00 (4,00)	1,03	0,50	224
Philadelphia natur	A7, 15	–		21,00 (14,00)	5,40	4,30 (4,30)	0,75	0,20	235
Buko Frischkäse Pfeffer 70%	A7, 15	–		27,00 (17,00)	6,20	1,70 (1,10)	1,00	0,10	284
Buko Frischkäse Ananas 60%	A7, 15	–		28,00 (18,00)	5,00	8,20 (7,70)	0,57	0,10	315
Buko Frischkäse Schnittlauch 70%	A7, 15	–		26,00 (17,00)	6,00	1,20 (1,10)	0,80	0,10	271
Buko Frischkäse sahnig 70%	A7, 15	–		27,00 (17,00)	6,20	1,20 (1,20)	0,80	0,00	281
Buko Frischkäse Provence 70%	A1a, 7, 9, 15	–		27,00 (17,00)	6,30	2,10 (1,10)	0,80	0,20	286
Buko Frischkäse Kräuter 60%	A7, 9, 15	–		25,00 (16,00)	6,00	2,70 (2,20)	1,50	0,20	268
Brunch natur 24%	A7, 15	–		24,00 (16,00)	5,70	3,80 (3,20)	1,20	0,00	262
Brunch Kräuter 24%	A7, 9, 15	–		24,00 (16,00)	5,70	3,30 (3,30)	0,70	0,00	260
Brie 45% Fett	A7, 15	–		23,00 (16,00)	20,00	0,00 (0,00)	1,90	0,00	295
Camembert 30% Fett	A7, 15	–		14,00 (10,00)	24,00	0,00 (0,00)	1,90	0,00	229
Camembert 45% Fett	A7, 15	–		20,00 (14,00)	21,00	0,00 (0,00)	1,50	0,00	272
Kiri natur 65% Fett	A7, 15	–		29,00 (19,40)	9,00	2,00 (2,00)	1,50	0,00	315
Babybel 45% Fett	A7, 15	–		23,00 (15,50)	22,00	0,00 (0,00)	1,80	0,00	304
Babybel 25% Fett	A7, 15	–		12,00 (8,00)	25,00	0,00 (0,00)	1,70	0,00	214
Blauschimmelkäse 70% Fett	A7, 15	–		42,00 (27,00)	13,00	0,00 (0,00)	1,60	0,00	444
Gouda 48% Fett	A7, 15	D1		29,00 (20,00)	23,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	364
Emmentaler 45% Fett	A7, 15	–		28,50 (19,30)	27,90	0,10 (0,10)	1,20	0,00	380
Edamer 40% Fett	A7, 15	D1		23,00 (15,90)	15,90	0,10 (0,10)	1,80	0,00	280
Gouda geräuchert 48% Fett	A7, 15	D1		29,00 (20,00)	23,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	364
Schnittkäse mit Chili 45% Fett	A7, 15	D1, 2		27,60 (18,10)	25,60	0,10 (0,10)	1,80	0,00	362
Butterkäse 45% Fett	A7, 15	D1		26,00 (17,90)	24,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	341
Gouda mittelalt 48% Fett	A7, 15	–		30,50 (20,80)	23,30	0,10 (0,10)	2,00	0,00	380
Brennesselkäse 48% Fett	A7, 15	D1, 2		30,40 (20,50)	22,80	0,10 (0,10)	2,10	0,00	377
Tilsiter 45% Fett	A7, 15	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)									
Maasdamer 45% Fett	A7, 15	D1		27,00 (18,60)	26,00	0,10 (0,10)	1,50	0,00	358
Montery Jack (irischer Hartkäse)	A7, 15	D1, 2		33,00 (19,00)	26,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	416
Edamer 30%	A7, 15	D1		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	264
Maasdamer 30%	A7, 15	D1		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,50	0,00	264
Tilsiter 30%	A7, 15	D1		16,00 (11,00)	29,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	268
Bärlauchkäse 50%	A7, 15	D1, 2		32,00 (21,60)	22,90	0,10 (0,10)	1,80	0,00	392
Benjamin 30%	A7, 15	D1		16,00 (11,00)	29,00	0,10 (0,10)	1,20	0,00	268
Burlander 30%	A7, 15	D1		16,00 (11,00)	29,00	0,10 (0,10)	1,20	0,00	268
Schnittkäse 30%	A7, 15	D1		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	264
Havarti 30%	A7, 15	–		16,00 (11,00)	28,00	0,10 (0,10)	1,80	0,00	264
Tomaten-Basilikum-Käse 50%	A7, 15	D1		28,00 (19,30)	23,00	0,10 (0,10)	1,90	0,00	355
Mozzarella rund	A7, 15	–		22,70 (16,50)	25,60	0,10 (0,10)	1,20	0,00	317
Country Cheddar	A7, 15	D1		33,20 (20,00)	26,00	0,50 (0,50)	1,80	0,00	416
Trad. Cheddar	A7, 15	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, 15	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
Geflügelleberwurst	–	D2, 3		18,00 (7,00)	15,00	2,00 (1,00)	2,00	0,00	224
Hähnchenpastete	–	D2		7,50 (3,00)	15,50	0,80 (0,80)	1,90	1,00	134
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]	Ballaststoffe [g]	kcal
Kalbsleberwurst	–	D2, 3		21,00 (9,00)	15,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	254
Kalbslyoner	A7, 15	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
Lachsschinken	–	D2		4,00 (1,60)	19,00	0,90 (0,90)	2,23	0,00	119
Leberwurst fein	–	D2,3		27,30 (10,90)	14,10	0,90 (0,80)	2,20	0,00	306
Leberwurst grob	–	D2,3		21,00 (8,00)	15,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	253
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		10,00 (4,00)	18,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	167
Mettwurst gekocht	–	D2, 3		33,00 (13,00)	13,00	1,00 (0,80)	2,10	0,00	350
Putenpaprikwurst	–	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	–	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		21,00 (9,00)	15,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	253
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 fein	–	D2, 3		21,00 (8,00)	21,00	1,00 (1,00)	2,00	0,00	247
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)	18,00	1,00 (1,00)	3,00	0,00	134
Vorderschinken	–	D2, 3, 7, 14		21,00 (9,70)	16,00	0,60 (0,60)	2,00	0,00	263
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	VEGAN	15,00 1,50)	5,70	7,40 (3,30)	1,50	1,60	193
Tomate-Basilikum	A6	D3	VEGAN	20,00 (2,10)	7,00	7,60 (4,60)	1,70	1,60	246
Grünes Grillgemüse (Schwartau)	–	–	VEGAN	14,00 (2,00)	2,50	5,50 (3,00)	1,50	4,50	168
Paprika-Chili (Schwartau)	–	–	VEGAN	10,20 (1,40)	2,80	8,50 (3,50)	1,80	4,10	146
Sonnentomate-Basilikum (Schwartau)	–	–	VEGAN	17,00 (2,20)	2,50	7,30 (4,90)	1,30	4,00	201
FISCH (PRO 100 g)									
Räucherlachs	A4	–		9,50 (2,50)	21,00	0,30 (0,10)	3,00	0,00	176
Geräuchertes Forellenfilet	A4	–		4,60 (1,30)	23,00	0,00 (0,00)	2,50	0,00	133
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
SUPPEN (PRO 100 g)									
Curry-Zitronengrassuppe	A6	–	VEGAN	16,00 (14,00)	1,70	9,10 (5,60)	1,70		188
Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch- und Gemüseeinlage	A9	–		7,10 (1,70)	4,90	0,70 (0,10)	1,23		92
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage	A9	–		1,30 (0,60)	3,40	1,00 (0,50)	1,60		30
Tomatensuppe mit Basilikum	A9	D3		3,60 (0,20)	1,10	6,40 (4,90)	1,79		64
Zuckerschoten-Spinatcremesuppe	A7,15	D1		8,10 (5,10)	4,30	6,50 (3,70)	1,31		119
GERICHTE AUS RINDFLEISCH (PRO 100 g)									
Kalbsrahmgulasch in Rahmsoße	A1a, 7,12,15	enthält Alkohol		6,00 (3,50)	11,00	5,50 (1,00)	0,80		120
Geschmorte Rinderroulade in Portweinsoße	A10,12	enthält Alkohol		4,50 (2,00)	16,00	2,20 (0,70)	1,10		114
Rindercurry Indian	A1a, 5, 7,15	–		8,20 (3,30)	8,50	4,60 (3,00)	1,58		126
Rheinischer Sauerbraten in traditioneller Soße	A8h	–		6,50 (1,90)	8,80	7,00 (4,10)	1,34		122
Rindersugo mediterran	A9	–		6,50 (1,90)	9,60	3,10 (2,20)	1,78		109
GEFLÜGELFLEISCH GERICHTE (PRO 100 g)									
Backhendl „Wiener Art"	A1a, 3,10	–		25,20 (3,05)	13,40	16,70 (1,01)	0,99		345
Bami Goreng	A1a, 3, 6	–		3,50 (0,50)	7,40	11,10 (1,60)	1,29	1,80	110
Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Äpfeln + Ananas	A7,15	–		4,20 (2,00)	8,80	8,30 (5,60)	1,42		107
Indian Butter Chicken	A7,15	–		3,60 (2,10)	9,70	5,30 (2,60)	1,61		93
Putenröllchen mit Bacon und Salbei	A7,15	D2, 3,12		3,90 (1,90)	12,20	3,30 (1,30)	1,11		97
VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE (PRO 100 g)									
Angebot vom Buffet									
Agnolotti Porcini in Salbeibutter	A1a, 3, 7,15	–		12,57 (7,12)	7,11	26,78 (1,73)	0,78	2,70	256
Linsen-Dal	–	–	VEGAN	6,62 (5,33)	6,80	14,60 (2,23)	0,92		146
Polpette al Sugo	A1a, 9,10	–	VEGAN	8,30 (2,00)	6,80	10,10 (4,50)	1,82		143
Süßkartoffelgnocchi mit Erdnusspesto	A1a, 5, 6,11	–	VEGAN	11,20 (1,40)	3,70	19,20 (5,80)	1,92		193
Thailändische Nudelpfanne	A1a, 3, 6	–		2,40 (0,30)	3,50	13,80 (4,00)	1,00		96

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast-stoffe [g]	kcal
GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH (PRO 100 g)									
Geschmorte Kohlroulade gefüllt mit Schweinehack	A1a, 7,10,15	D2, 3		5,20 (2,10)	3,50	6,30 (2,20)	0,83		89
Currywurst	A9,10	–		13,00 (5,75)	7,00	17,30 (11,30)	1,77		221
Könisgberger Klopse in Kapernsoße	A1a, 3, 4, 7,10,15	–		8,10 (3,60)	6,60	5,80 (0,90)	1,86		123
Schaschliktopf	A6,12	D1, 2, 3,12		2,50 (1,10)	7,00	6,00 (5,50)	1,40		77
Wiener Würstchen vom Schwein	A9, 10	D2, 3, 7		26,00 (11,00)	12,00	0,80 (0,40)	2,35		294
Schweinebäckchen mit Röstgemüse in Jus	A9, 10	–		10,60 (4,00)	9,90	3,80 (1,10)	1,65		149
Schweinemedaillons in Orangen-Pfefferschmand	A7, 15	–		9,70 (6,10)	12,00	5,50 (3,60)	1,84		158
FISCHGERICHTE (PRO 100 g)									
Lachsfilet	A4	–		3,80 (0,80)	20,00	0,00 (0,00)	0,24		109
Alaska-Seelachs in Kartoffelpanade	A1a, 4, 12	–		7,00 (1,30)	11,00	15,00 (1,40)	0,87	1,20	169
Grillfilet Tomate-Kräuter mit Ratatouille	A4, 7,15	–		1,50 (0,30)	15,00	0,90 (0,50)	0,63	0,10	77
LAMMFLEISCH GERICHTE (PRO 100 g)									
Lammragout provenzialischer Art	A7, 15	–		4,40 (0,80)	7,70	3,30 (1,70)	1,16		85
SALATE Über die Deklarationen der Salate vom Buffet und Salatteller informiert Sie gerne unser Serviceteam.									
Tomate-Mozzarella-Spieß	A7, 15	–		4,80 (1,70)	3,10	1,60 (1,00)	0,70	0,70	64
BEILAGEN (PRO 100 g)									
Basmatireis	–	–		0,70 (0,20)	2,80	27,00 (0,10)	0,01	0,60	117
Butterkartoffeln	–	–		8,20 (5,30)	1,50	14,50 (1,00)	0,40	3,00	129
Gnocchi	A1A, 3	–		1,80 (0,20)	3,50	34,00 (1,90)	1,20	1,90	170
Kartoffelklöße	–	–		0,10 (0,10)	1,50	24,00 (0,50)	1,50		108
Kartoffeln	–	–		0,00 (0,00)	1,50	14,50 (1,00)	0,40	3,00	70
Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing	A10	–		11,40 (0,90)	1,50	14,40 (4,40)	0,81		169
Kartoffelspalten	A1a	–		5,00 (2,70)	2,50	20,00 (0,50)	1,20		135
Kartoffelstampf	A7,15	–		5,50 (3,20)	2,10	14,60 (0,80)	0,90		120
Pappardelle	A1a, 3	–		4,20 (0,60)	6,30	25,20 (1,00)	0,16		166
Penne	A1a	–		1,48 (0,28)	6,51	31,39 (0,59)	0,04	1,88	169
Reis	–	–		0,40 (0,10)	2,90	33,00 (0,10)	0,01	0,70	149
Risotto	A3, 7, 9,12,15	enthält Alkohol		8,80 (5,20)	3,50	19,40 (1,50)	1,44		177
Rosmarinkartoffeln	A7,15	–		0,00 (0,00)	1,50	14,50 (1,00)	0,40	3,00	70
Spätzle	A1a, 3	–		2,10 (0,70)	6,60	29,00 (0,50)	0,97	1,80	165
Spaghetti	A1a	–		3,10 (0,30)	5,40	30,10 (1,40)	0,11		178
Tagliarini	A1a, 3	–		4,90 (0,60)	5,40	25,70 (0,80)	0,16		172
Wildreis	–	–		0,40 (0,10)	3,40	33,00 (0,20)	0,01	1,00	152

INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

	Allergene	Zusatzstoffe	Kostform	Fett [g] (gesättigte FS)	Eiweiß [g]	KH [g] (Zucker)	Salz [g]	Ballast-stoffe [g]	kcal
GEMÜSE (PRO 100 g)									
Apfelrotkohl	–	–	VEGAN	0,00 (0,00)	2,20	11,00 (9,70)	0,74	2,20	56
Brokkoli	–	–		0,90 (0,10)	3,30	2,30 (1,40)	0,03	3,60	38
Buttergemüse	A7,15	–		3,40 (2,20)	1,90	5,00 (3,20)	0,68	2,90	64
Karotten	–	–		0,30 (0,00)	0,90	5,80 (3,10)	0,10	2,90	35
Prinzessbohnen	–	–	VEGAN	0,00 (0,00)	3,00	3,10 (2,30)	0,12	2,60	24
Ratatouille	A7, 15	D9		11,60 (4,80)	1,50	3,70 (3,00)	2,85		129
BROT, BRÖTCHEN									
Über die Deklarationen der regionalen Backwaren informiert Sie gerne unser Serviceteam									
SAUCEN / SONSTIGES (PRO 100 g)									
Bolognesesoße vom Rind	–	–		4,50 (1,30)	7,00	9,00 (7,20)	1,50		108
Gorgonzolasoße	A7, 12, 15	enthält Alkohol		17,70 (11,10)	5,20	3,10 (3,10)	1,29		197
Parmesan	A3, 7, 15	D2		31,70 (20,20)	43,20	2,00 (1,80)	3,00	0,40	467
Pommery-Senfsoße	A7, 9,10,15	–		14,80 (6,00)	2,30	3,90 (3,60)	2,65		161
Remouladensoße	A3,10	–		63,80 (4,80)	1,00	5,70 (5,30)	1,67		603
Sauce Arrabiata	–	–		5,50 (0,70)	1,50	7,40 (4,90)	1,50		88
Sauce Florentine	A7, 15	–		5,70 (3,40)	1,80	4,30 (1,70)	1,37		76
Sauce Vegginara mit Räuchertofu	A6	–	VEGAN	3,20 (0,40)	2,80	4,10 (1,80)	1,36		57
Joghurtdressing	A7, 15			16,10 (1,80)	1,10	4,50 (2,50)	1,30		173
American Dressing	A10			25,30 (1,80)	0,60	4,20 (2,30)	1,70		255
French Dressing	A3, 10			22,80 (1,50)	0,60	6,40 (4,30)	2,10		241
Balsamico-Dressing	–	–		1,50 (0,10)	0,00	9,90 (7,20)	1,90		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		721
Hartkäse gerieben 32% Fett	A3, 7, 15	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, 6, 7, 15	–		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
DESSERT (PRO 100 g)									
Über die Deklarationen der Kuchen, Eis- und Obstsorten informiert Sie gerne unser Serviceteam.									
Kaiserschmarrn Wiener Art	A1a, 3, 7, 15	–		9,90 (2,20)	5,70	34,00 (16,00)	0,52	1,50	255
Muffin vegan Schokolade	A1a, 6	–	VEGAN	20,30 (4,00)	4,90	48,20 (29,00)	0,72	3,10	257
Sahne	A7, 15	–		16,10 (1,80)	4,60	49,80 (23,90)	0,60	1,20	373

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	**D17**	enthält Alkohol

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	Kuhmilcheiweiß		

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**

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 08/2025

© MEDICLIN, 08/2025; Fotos: AdobeStock, Satz und Layout: www.TineK.net