



KLINIK
KITZINGER LAND

PKV SPEISEKARTE





Getränke zum Frühstück

Tee

Fencheltee

Schwarzer Tee

Pfefferminztee

Kamillentee

Früchtete

Apfeltee

Hagebuttente

Säfte

Orangensaft

Apfelsaft

Johannisbeer-Nektar

Kaffeespezialitäten

Bohnenkaffee

Kaffee entkoffeiniert

Heiße Milch

Kalte Milch

Kakao

Milchkaffee

Latte Macchiato

Cappuccino

Weitere Kaffee- und Teespezialitäten im Lounge-Bereich



Frühstück

Aufstriche

Butter 10g und 20g
 Diätmargarine
 Honig
 Konfitüre
 Nusscreme

Beilagen

Schnittwurst
 Schnittkäse 
 Quark 
 Streichkäse ③ 
 Frischkäse 
 Rohmilchkäse 
 Coburger Rolle (Brie) 
 gebeizter Lachs

Brot

Brötchen
 Vollkornbrötchen
 Butterhörnchen
 Zwieback
 Schwarzbrot
 Weißbrot
 Vollkornbrot
 Knäckebrötchen
 Krustenbrötchen
 Laugenstangen
 Rosinenbrötchen
 Gebäck

Schnittchen-Teller mit Lachs, Käse
 und rohem Schinken

Zwischenmahlzeit

Müsli klein und groß 
 Frisches Obst
 Mus ③
 Naturjoghurt 3,5 % 
 Fruchtjoghurt 
 Krafttrunk ① 
 Buttermilch 
 Früchtequark 
 Fitnessmüsli mit frischem 
 Obst



Suppen und Vorspeise

Tomatensuppe 
(kcal 42, 0,7 BE)

Nudelsuppe 
(kcal 19, 0,4 BE)

Riebelesuppe 
(kcal 26, 0,4 BE)

Broccolisuppe 
(kcal 58, 0,4 BE)

Blumenkohlsuppe 
(kcal 51, 0,3 BE)

Beilagensalat
(0,0 BE)

Salatvorspeise
(0,0 BE)

Antipasti

Krabbenscocktail

Rindfleischsalat

Geflügelcocktail





Premium Menüs - Vollkost

Menü 30: Lammkeulenbraten „Provencal“
mit Ratatouillegemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln
(kcal 461, 2,8 BE)

Menü 31: Filettöpfchen  
Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße,
mit grünen Bohnen und Knöpfe-Spätzle
(kcal 408, 2,7 BE)

Menü 32: Klassischer Kalbstafelspitz 
in Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse aus Karotten,
Sellerie und Lauch, dazu Kartoffelrösti
(kcal 569, 3,1 BE)

Menü 33: Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
mit Speck- und Zwiebelfüllung, Rotkohl, Salzkartoffeln
(kcal 615, 3,6 BE)

Menü 34: Gebratener Schellfisch 
mit Paprika-Zwiebelgemüse
und Schnittlauch-Kartoffeln
(kcal 396, 3,3 BE)

Menü 35: Zwei Mini-Spinat-Soufflés ①  
mit mediterranem Grillgemüse, mit Pinienkernen garniert,
dazu Kräuterdipsoße (kcal 491, 2,5 BE)





Premium Menüs - Leichte Vollkost

Menü 40: Kalbsbraten

in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Kartoffelpüree
(kcal 392, 1,7 BE)

Menü 41: Putenrollbraten

gegrillt in Soße, Spinat und Salzkartoffeln
(kcal 361, 2,8 BE)

Menü 42: Kalbfleischbällchen

in heller Soße, Karottengemüse und Kartoffelpüree
(kcal 498, 2,7 BE)

Menü 43: Farfalle „Pomodorigo“

in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella
(kcal 404, 4,7 BE)

Menü 44: Feiner Fischsteller

Wildlachsfilet, Limanda-Röllchen und Riesengarnele
in feiner Sahnesoße, dazu Grillgemüse mit Kräuter dip
und Bandnudeln
(kcal 493, 2,9 BE)

Menü 45: Kaiserschmarren ⑨

mit Apfelkompott
(kcal 512, 4,3 BE)





Dessert

Tagesdessert
(2 BE)

Fruchtmus ③
(1 BE)

Fruchtjoghurt 
(1 BE)

Frischer Obstsalat
(1 BE)

Joghurt natur 
(1/2 BE)

Quarkspeise 

Kompott ③
(1 BE)

Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne
Kuchen und Gebäck sowie Kaffee- und Teespezialitäten
in der Lounge



Getränke zum Abendessen

Kalte Milch

Kamillentee

Schwarzer Tee / Zitrone

Früchtetee

Pfefferminztee

Fencheltee

Hagebuttentee

Apfel-Tee



Abendessen

Aufstriche

Butter 10g und 20g
Diätmargarine

Brot

Schwarzbrot
Weißbrot
Vollkornbrot
Knäckebrot
Zwieback

Beilagen

Kompott ③
Mus ③
Frisches Obst
Kleiner Rohkostsalat ③ ⑤ 
Krafttrunk ① 

Hauptspeisen kalt

Schnittkäse 3 Scheiben 
Geflügelwurst 3 Scheiben ③ ⑦
Hering in Gelee 100g
Streichwurst 50g ③ ⑦
Streichkäse 20g ③ 
Schnittwurst 3 Scheiben ③ ⑦
Gekochter Schinken 3 Scheiben ③ ⑦ ⑧
Rohes Schinken ⑦
Wiener 1 Stück ③ ⑦ ⑧

geräucherte Wildbratwurst ③ ⑦
Putenbrust geräuchert ③
Jungschweinebraten
Parmaschinken ⑦
Carpaccio von Rind ③
Vegetarische Paste 20g ③
Kräuterquark 

Schweizer Rohmilchkäse 
angemachter Camembert 
Harzer Rolle
Geflügelsalat
Thunfischsalat
Gebeizte Lachsforelle
Breitbachforelle geräuchert

Hauptspeisen warm

Grießbrei  
Pudding, gekocht 
Haferschleimsuppe 
Cremesuppe 
Nudelsuppe 



Erklärungen

Tomatensuppe: G L

Nudelsuppe: A1

Riebelsuppe: A1 C

Broccolisuppe: G L

Blumenkohlsuppe: G

Menü 30 L M

Menü 31 A1 C G L

Menü 32 G L

Menü 33 G L M

Menü 34 A1 D G M

Menü 35 A1 C G M

Menü 40 G L

Menü 41 G L

Menü 42 A1 C G L

Menü 43 A1 G L

Menü 44 A1 B C D G L M

Menü 45 A1 C G

Schwarzbrot A1 A2 A3

Weißbrot A1 F G

Vollkornbrot A1 A2

Knäckebrötchen A2 G

Zwieback A1 A3 F G

Brötchen A1 F G

Kleiner Rohkostsalat G L

Krafttrunk G

Müsli A1 G

Schnittkäse G

Streichkäse G

Schnittwurst H7

Gekochter Schinken

Grießbrei A1 G

Pudding G

Haferschleimsuppe A4

Cremesuppe A1

Nudelsuppe A1

enthält **Gluten** 

enthält **Laktose** 

Vegane Menüs 

Zusatzstoffe:

① mit Farbstoff, ③ mit Antioxidationsmittel, ⑤ geschwefelt, ⑦ mit Nitritpökelsalz, ⑧ mit Phosphat, ⑨ mit Süßungsmittel(n)

Allergen-Kennzeichnungen: A1 enthält Weizen, A2 enthält Roggen, A3 enthält Gerste, A4 enthält Hafer, A5 enthält Dinkel, A6 enthält Kamut, B enthält Krebstiere, C enthält (Hühner-) Ei, D enthält Fisch, E enthält Erdnuss, F enthält Sojabohnen, G enthält Milch und Milchprodukte, H1 enthält Mandeln, H2 enthält Haselnüsse, H3 enthält Walnüsse, H4 enthält Kaschunüsse, H5 enthält Pecannüsse, H6 enthält Paranüsse, H7 enthält Pistazien, H8 enthält Macadamianüsse, L enthält Sellerie, M enthält Senf, N enthält Sesam, O enthält Sulfid / Schwefeldioxid, P enthält Lupine, R enthält Weichtiere