



KLINIK  
KITZINGER LAND

# Speisekarte





# Getränke zum Frühstück

Fencheltee

Schwarzer Tee

Pfefferminztee

Kamillentee

Früchtetee

Apfel Tee

Hagebuttentee

Bohnenkaffee

Kaffee entkoffeiniert

Heiße Milch

Kalte Milch

Kakao



# Frühstück

## Aufstriche

Butter 10g und 20g  
Diätmargarine  
Honig  
Konfitüre  
Nusscreme

## 3 Wahlmöglichkeiten

## Beilagen

Schnittwurst  
Schnittkäse   
Quark   
Streichkäse ③ 

## 3 Wahlmöglichkeiten

## Brot

Brötchen  
Vollkornbrötchen  
Butterhörnchen  
Zwieback  
Schwarzbrot  
Weißbrot  
Vollkornbrot  
Knäckebrot

## Zwischenmahlzeit

Müsli klein und groß   
Frisches Obst  
Mus ③  
Naturjoghurt 3,5 %   
Fruchtjoghurt   
Krafttrunk ① 



# Suppe und Vorspeise

Tomatensuppe  
(kcal 42, 0,7 BE)

Nudelsuppe   
(kcal 34, 0,6 BE)

Brokkolisuppe   
(kcal 50, 0,4 BE)

Blumenkohlsuppe   
(kcal 56, 0,4 BE)

Beilagensalat  
(0,0 BE)

Salatvorspeise  
(0,0 BE)



# Vollkost

## Menü 1: Gekochtes Rindfleisch ③ ⑤

in delikater Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln (kcal 451, 2,8 BE)

## Menü 2: Schweineschnitzel "Puszta Style"

in pikanter Paprikasoße, dazu Macairekartoffeln (kcal 492, 3,7 BE)

## Menü 3: Schweinebraten "Bayrische Art"

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (kcal 549, 3,4 BE)

## Menü 4: Geschnetzeltes vom Schwein

mit Champignons und Bauernspätzle (kcal 657, 4,9 BE)

## Menü 5: Fleischkäse ⑦

in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln (kcal 567, 2,2 BE)

## Menü 6: Penne "Bolognese"

mit pikanter Hackfleischsoße aus Rindfleisch, garniert mit geriebenem Hartkäse (kcal 636, 6,0 BE)

## Menü 7: Fränkische Bratwürstchen ⑦

in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (kcal 564, 2,4 BE)

## Menü 8: Scholle

in heller Soße, mit Zitrone abgeschmeckt, Gemüsereis (kcal 380, 2,9 BE)



# Leichte Vollkost

## Menü 10: Herzhaftes Rindergulasch

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln (kcal 380, 3,0 BE)

## Menü 11: Currygemüse

Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße mit Kokosnussmilch abgeschmeckt (kcal 317, 4,4 BE)

## Menü 12: Schweinelende

in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi (kcal 472, 4,7 BE)

## Menü 13: Hackbraten

in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln (kcal 419, 2,5 BE)

## Menü 14: Zarte Hähnchenbruststücke

in Gemüse-Joghurtsoße, Bandnudeln (kcal 332, 2,8 BE)

## Menü 15: Putenschnitzel

in brauner Soße, mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln (kcal 324, 2,3 BE)

## Menü 16: Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert (kcal 483, 3,8 BE)



# Vegetarisch

## Menü 20: 2 Topfenpalatschinken

österreichische Pfannkuchenspezialität mit Rosinen-Quarkfüllung, Vanillesoße  
(kcal 609, 6,7 BE)

## Menü 21: Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo  
(kcal 404, 3,4 BE)

## Menü 22: Kaiserschmarrn

mit Zucker und Zimt bestreut, Zwetschkenkompott  
(kcal 684, 8,7 BE)

## Menü 23: Rigatoni alla Roma

in fruchtiger Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini und Tomaten  
(kcal 344, 5,6 BE)

## Menü 24: Pilze à la Creme

sahniges Pilzragout, Gemüseplatte und Serviettenknödel (kcal 424, 3,0 BE)

## Menü 25: Vegane Linsen-Bratlinge

mit Auberginen, roten Paprikawürfeln, Zucchini, roten Zwiebeln und  
Lauchzwiebeln, in gelber Thai-Currysoße (kcal 520, 3,8 BE)

## Menü 26: Gemüsesuppe mit Grießklößchen

mit Karotten, Romanesco und Sellerie  
(kcal 249, 1,8 BE)



# Dessert

Tagesdessert  
(2 BE)

Fruchtjoghurt   
(1 BE)

Joghurt natur   
(1/2 BE)

Kompott ③  
(1 BE)

Fruchtmus ③  
(1 BE)

Frisches Obst  
(1 BE)



# 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  
Roher Schinken ⑦  
Wiener 1 Stück ③ ⑦ ⑧  
Vegetarische Paste 20g ③  
Kräuterquark 

## 3 Wahlmöglichkeiten

## Hauptspeisen warm

Grießbrei    
Pudding, gekocht   
Haferschleimsuppe   
Cremesuppe   
Nudelsuppe 



# Erklärungen

**Menü 1:** G O

**Menü 2:** A1 C G L

**Menü 3:** C L

**Menü 4:** A1 C G L

**Menü 5:** G L

**Menü 6:** A1 G L

**Menü 7:** A1 G L

**Menü 8:** D G

**Menü 10:** G

**Menü 11:** L

**Menü 12:** A1 C G L

**Tomatensuppe:** L

**Nudelsuppe:** A1

**Broccolisuppe:** G

**Blumenkohlsuppe:** G

**Menü 13:** A1 C L

**Menü 14:** A1 C G

**Menü 15:** C G

**Menü 16:** A1 D G

**Menü 20:** A1 C G

**Menü 21:** G

**Menü 22:** A1 C G

**Menü 23:** L

**Menü 24:** A1 C G L

**Menü 25:** A1 F L

**Menü 26:** A1 C L

**enthält Gluten** 

**enthält Laktose** 

**Vegane Menüs** 

**Schwarzbrot** A1 A2 A3

**Weißbrot** A1 F G

**Vollkornbrot** A1 A2

**Knäckebrot** A2 G

**Zwieback** A1 A3 F G

**Kleiner Rohkostsalat** G L

**Krafttrunk** G

**Schnittkäse** G

**Streichkäse** G

**Schnittwurst** H7

**Gekochter Schinken**

**Grießbrei** A1 G

**Pudding** G

**Haferschleimsuppe** A4

**Cremesuppe** A1

**Nudelsuppe** A1

**Zusatzstoffe:** ① mit Farbstoff, ③ mit Antioxidationsmittel, ⑦ mit Nitritpökelsalz, ⑧ mit Phosphat

**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