

KKL

KLINIK
KITZINGER LAND

Speisekarte





Getränke zum Frühstück

Fencheltee

Bohnenkaffee

Schwarzer Tee

Kaffee entkoffeiniert

Pfefferminztee

Heiße Milch G ©

Kamillentee

Kalte Milch G ©

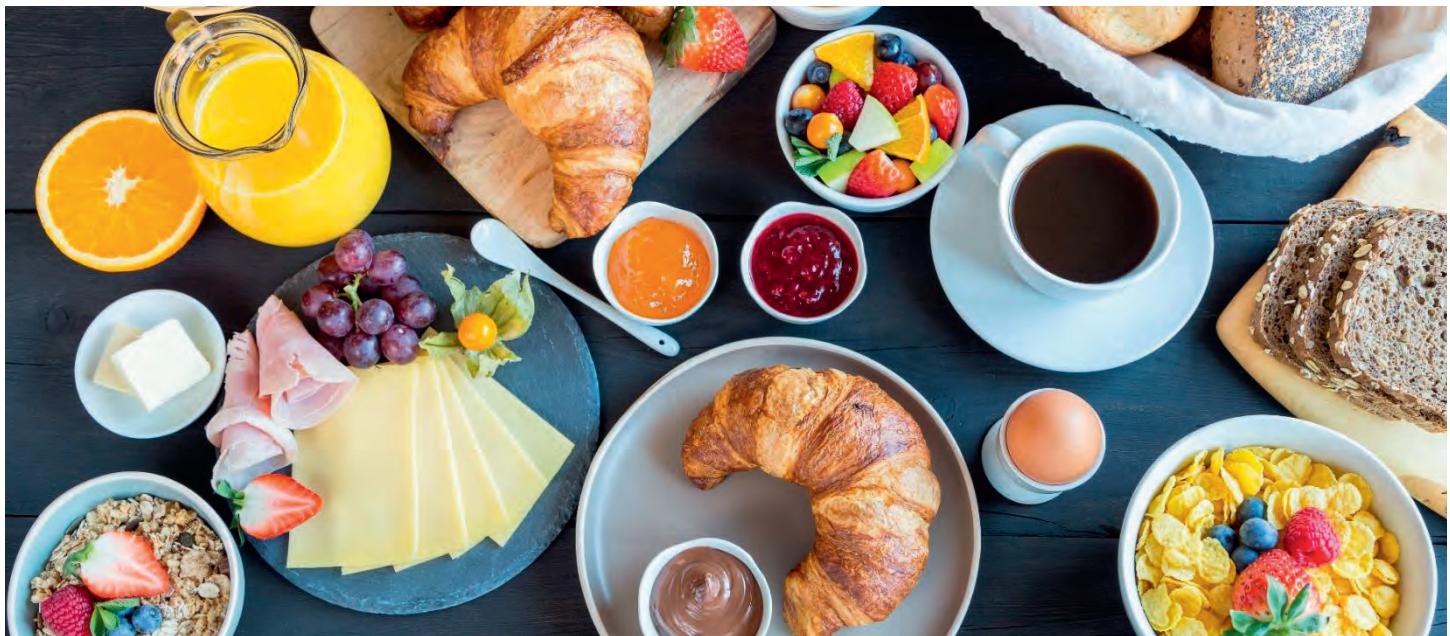
Früchtetee

Kakao G ©

Apfeltee

Hagebuttentee

Grüner Tee



Frühstück

Aufstriche

Butter 10 g und 20 g G
Margarine, vegan, 10 g
Honig
Konfitüre
Nusscreme F, G, H2

3 Wahlmöglichkeiten

Beilagen

Schnittwurst 3, 7, H7
Schnittkäse G
Quark G
Streichkäse 3, G

3 Wahlmöglichkeiten

Warmes Speisen

Grießbrei A1, G
Pudding, gekocht G
Haferschleimsuppe A4, L V
Cremesuppe A1
Nudelsuppe A1, L

Brot

Brötchen A1
Vollkornbrötchen A1, G
Butterhörnchen A1, G
Zwieback 3, A1, C, F, G
Schwarzbrod A1
Weißbrot A1, G
Vollkornbrot A2
Knäckebrot A2, G, N

Zwischenmahlzeit

Müsli klein
und groß A, G, H, N, O
Frisches Obst
Fruchtmus 3
Naturjoghurt 3,5 % G
Fruchtjoghurt 1, G



Suppe und Vorspeise

Tomatensuppe ✓

(kcal 42, 1,0 KE)

BIO Sternchen-Nudelsuppe A1 ✶ ✓

(kcal 34, 0,5 KE)

Broccolicremesuppe G ☺

(kcal 50, 0,6 KE)

Beilagensalat ☺

3, 5, C, G, L, O
(0,0 KE)

Salatvorspeise ☺

3, 5, C, G, L, O
(0,0 KE)



Volkost

Menü 1: Gekochtes Rindfleisch 3, 5, G, O
in delikater Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln (kcal 451, 3,0 KE)

Menü 2: Hähnchenschnitzel "Cordon bleu Puszta Style," 7, A1, G, L
paniert, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, dazu
Paprikarahmsoße und gebackene Kartoffeln (kcal 484, 5,1 KE)

Menü 3: Schweinebraten "Bayrische Art," C, L
in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (kcal 549, 4,1 KE)

Menü 4: Geschnetzeltes vom Schwein A1, C, G, L
mit Champignons und Bauernspätzle (kcal 621, 5,9 KE)

Menü 5: Fleischkäse 7, G, L
in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln (kcal 567, 2,6 KE)

Menü 6: Makkronelli al forno A1, C, G
in fruchtiger Tomaten-Rinderhackfleischsoße, überbacken mit Käse
(kcal 649, 4,9 KE)

Menü 7: Fränkische Bratwürstchen 3, 7, A1, G, L
in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (kcal 564, 2,9 KE)

Menü 8: Feines Fischragout D, G, L
Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert,
dazu Langkornreis (kcal 504, 5,2 KE)



Anangepasste Vollkost

Menü 9: Herzhaftes Rindergulasch

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln (kcal 364, 3,2 KE)

Menü 10: Currygemüse L V

Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosnussmilch abgeschmeckt, dazu Langkorn-Reis (kcal 317, 4,9 KE)

Menü 11: Schweinelende A1, G, L

in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi (kcal 472, 5,2 KE)

Menü 12: Hackbraten A1, C, L

in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln (kcal 419, 2,3 KE)

Menü 13: Zarte Hähnchenbruststücke A1, C, G

in feiner Gemüse-Joghurtsoße, dazu Bandnudeln (kcal 351, 3,6 KE)

Menü 14: Putenschnitzel C

in brauner Soße, mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln
(kcal 324, 2,8 KE)

Menü 15: Wildlachs à la Florentin A1, D, G

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert (kcal 519, 4,6 KE)



Vegetarisch

Menü 16: Milchreis G 🥣
mit Sauerkirschen (kcal 356, 7,2 KE)

Menü 17: Kartoffeltaschen G 🥣
gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo (kcal 440, 4,4 KE)

Menü 18: Kaiserschmarrn A1, C, G, 🥣 🌾
mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott
(kcal 700, 10,4 KE)

Menü 19: Rigatoni alla Roma L 🍅
Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße mit
Auberginen, Zucchini und Tomaten (kcal 328, 6,7 KE)

Menü 20: Pilze à la Creme A1, C, G, L 🥣 🌾
sahniges Pilzragout mit bunter Gemüseplatte aus Karotten,
Blumenkohl und Broccoli, dazu Serviettenknödel (kcal 424, 2,8 KE)

Menü 21: Herzhafte Spinat-Pfannkuchen A1, C, G, L 🥣 🌾
Pfannkuchen mit Blattspinat in Sahnesoße, garniert mit Gouda-Käse
(kcal 638, 4,2 KE)

Menü 22: Gemüsesuppe mit Grießklößchen A1, C, L 🥣
mit Karotten, Romanesco und Sellerie (kcal 148, 2,2 KE)



Desserts

Tagesdessert G 
(2 KE)

Fruchtjoghurt G 
(1 KE)

Joghurt natur G 
(0,5 KE)

Kompott 3
(1 KE)

Fruchtmus 3
(1 KE)

Frisches Obst
(1 KE)



Getränke zum Abendessen

Kalte Milch G 🥛

Kamillentee

Schwarzer Tee

Früchtetee

Pfefferminztee

Fencheltee

Hagebuttentee

Apfeltee

Grüner Tee



Abendessen

Aufstriche

Butter 10 g und 20 g G ⚡
Margarine, vegan, 10 g

Brot

Schwarzbrot A1 ♀
Weißbrot A1, G ⚡ ♀
Vollkornbrot A2 ♀
Knäckebrot A2, G, N ⚡ ♀
Zwieback 3, A1, C, F, G ⚡ ♀

Beilagen

Kompott 3
Fruchtmus 3
Frisches Obst
Kleiner Salat 3, 5, C, G, L, O ⚡

Hauptspeisen kalt

Schnittkäse 3 Scheiben G ⚡
Geflügelwurst 3 Scheiben 3, 7
Hering in Gelee 100g D
Streichwurst 50g 3, 7
Streichkäse 20g 3, G ⚡
Schnittwurst 3 Scheiben 3, 7
Gekochter Schinken 3 Scheiben 3, 7, 8
Roher Schinken 7
Wiener 1 Stück 3, 7, 8
Vegane Paste 20g 3 ↗
Kräuterquark G ⚡

3 Wahlmöglichkeiten

Hauptspeisen warm

Grießbrei A1, G ⚡ ♀
Pudding, gekocht G ⚡
Haferschleimsuppe A4, L ♀ ↗
Cremesuppe A1 ♀
Nudelsuppe A1, L ♀

Erklärungen



Allergen-Kennzeichnungen:

A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
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 Sulfit / Schwefeldioxid
P enthält Lupine
R enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
5 geschwefelt
7 mit Nitritpökelsalz
8 mit Phosphat

🌾 enthält Gluten
❶ enthält Laktose
ⓧ Vegan

Guten Appetit!



KLINIK
KITZINGER LAND