

## SO WÄHLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ!

Wir als gastronomischer Dienstleister leben nach dem Motto „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“. Wir sind der Überzeugung, dass ein gutes, schmackhaftes und auf den Gesundheitszustand des Patienten abgestimmtes Essen 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 eine Menge Wahlmöglichkeiten, sodass Sie täglich Ihre Wünsche individuell zusammenstellen können. Machen Sie anhand dieser Karte Gebrauch davon. Bitte benutzen Sie Ihre persönliche Bestellkarte und markieren Sie Ihre Wunschmahlzeit für den nächsten Tag.

Haben Sie einen besonderen Wunsch, dann wenden Sie sich an Ihre persönlichen Servicemitarbeiter oder Verpflegungsassistenten.

**GUTEN APPETIT WÜNSCHT**  
das Team der MEDICLIN à la Carte GmbH

### INHALTSSTOFFE UND NÄHRWERTANGABEN

Darüber informieren wir separat mit unserer Infokarte, die Sie bei unseren Servicemitarbeitern erhalten. Sie finden dort alles Wissenswerte über Inhaltsstoffe, Nährwerte, Allergene und weitere Informationen zu unseren Produkten.

**Wir verzichten auf dieser Karte aus Gründen der Übersichtlichkeit auf die doch sehr umfangreichen Informationen.**

**Unsere Servicemitarbeiter können Ihnen Ihre Fragen beantworten oder an die Fachbereichsleiter weiterleiten, sodass Ihre Anfrage zeitnah beantwortet wird.**



## SPEISEKARTE MITTAGESSEN



## SUPPEN

- › Täglich wechselndes Angebot für eine Tagessuppe (bitte bei Servicemitarbeiter erfragen)



## FISCHGERICHTE

- › Seelachsfilet, gedämpft auf Fischsauce
- › Fischroulade mit Gemüsefüllung auf Gemüse-Fischsauce



## GERICHTE MIT RINDFLEISCH

- › Spaghetti Bolognese
- › Rindergulasch
- › Rinderschmorbraten mit Bratensaft
- › Sauerbraten „Rheinische Art“

## VEGETARISCHE GERICHTE

- › Grünkernbratling in vegetarischer Sauce
- › Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne
- › Vegetarisch gefüllte Paprikaschote auf Gemüsesauce

## DESSERT

- › Tagesdessert (bitte bei Servicemitarbeiter erfragen)

## GERICHTE MIT GEFLÜGELFLEISCH

- › Medaillons aus Geflügelfleisch und Gemüse auf feiner Geflügelsauce
- › Geflügelhacksteak in leicht gebundener Sauce
- › Geflügelbraten in heller Hähnchensauce



## GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

- › Hacksteak in feiner Pfeffercreme
- › Schweinebraten mit Bratensaft
- › Kassler Braten in brauner Senfsauce
- › Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen



## BEILAGEN

- › Gedämpfte Kartoffeln
- › Reis
- › Spaghetti, Fusilli, Spätzle
- › Brot oder Brötchen
- › Beilagensalat
- › Blattsalat mit zwei Rohkostsalaten
- › Großer Salatteller (anstelle eines Menüs)



## GEMÜSE OHNE SAUCE

- › Leipziger Allerlei
- › Broccoli
- › Bohnen mit Rauchfleisch

## GEMÜSE MIT SAUCE

- › Gelbe & Rote Möhren
- › Spargel in Hollandaise
- › Mischgemüse und Leipziger Allerlei