



Mittagessen / Dessert

Abendessen

Hauptgerichte Vegetarisch / Vegan:

M12 Spaghetti alla Napoli (A,A1)
mit fruchtiger Tomatensauce

M13 Bunter Pastateller (A1,C,G,L)
Geschnittene Gemüsemaultaschen in fruchtiger Tomatensauce, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesauce und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto

M14 Gemüse-Linsen-Curry (vegan)
Mildes gelbes Curry aus roten Linsen, bunten Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln mit Thai Basilikum, dazu Basmatireis

M16 Großer bunter Salatteller (A,G)
folgende Toppings stehen zur Wahl:
Kürbiskerne und Croutons, Käse
folgende Devely Dressings stehen zur Wahl:
Gartenkräuter, Balsamico (vegan), Joghurt

M17 Rigatoni alla Roma (vegan/glutenfrei)
Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensauce, mit Auberginen, Zucchini und Tomaten

Desserts:

- D01 Obst der Saison**
- D02 Andechser Naturjoghurt** (G)
- D03 Fruchtsalat**
- D04 Panna Cotta mit marinierten Himbeeren** (G)
- D05 Andechser Fruchtjoghurt** (G)
- D06 Fruchtquark von Obstgarten** (G)



Abendessen: (7,C,G,0)

AE1 Französischer Camembert mit Elbländerkäse (G)
Strauchtomate, Ei, Gurke

AE2 Grillschinken von der Metzgerei Jura mit Andechser Emmentaler (G) Strauchtomate, Ei, Gurke

AE3 Bayrischer Wurstsalat
in Essig-Öl Marinade mit Essiggurke

AE4 Geräucherte Kalbsleberwurst in Naturdarm mit Bierschinkenwurst (C)
Strauchtomate, Ei, Gurke

AE5 Großer bunter Salatteller (A,G)
folgende Toppings stehen zur Wahl:
Kürbiskerne und Croutons, Käse und Schinkenstreifen
folgende Devely Dressings stehen zur Wahl:
Gartenkräuter, Balsamico (vegan), Joghurt

AE6 Veganer Aufschnitt mit Grünländerkäse
und Salatgarnitur

AE7 Pfefferbeißer von der Metzgerei Jura mit Andechser Emmentaler (C,G)
Strauchtomaten, Ei, Gurke

AE8 Käseteller (C)
Emmentaler Käse, franz. Weichkäse, Tomatenfrischkäse und Obzada, dazu Salatgarnitur

*(siehe auch:
Gemeinsame Optionen Frühstück und Abendessen)*

Liebe Patientinnen und Patienten der Wahlleistungsstationen,

Gerne möchten wir Sie mit unserem Angebot für die Wahlleistungsebenen kulinarisch verwöhnen.

Wir haben für Sie ein exklusives Speisenangebot erstellt. Bitte suchen Sie sich in Ruhe Ihr Lieblingsgericht aus und teilen Sie uns Ihre Essenswünsche für die kommenden Tage mit.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Küchenteam der Klinikum Neumarkt Service GmbH

KENNZEICHNUNG

Allergenkennzeichnung

- A enthält Gluten
- A1 enthält Weizen
- A5 enthält Dinkel
- C enthält (Hühner-) Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Soja
- G enthält Milch und Milchprodukte
- H enthält Schalenfrüchte
- K enthält Sesam
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- O Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Nitritpökelsalz

Klinikum Neumarkt

📍 Nürnberger Str. 12 | 92318 Neumarkt i.d.OPf.

☎ 09181 420-0

📞 09181 420-3861

✉ info@klinikum.neumarkt.de

🌐 klinikum-neumarkt.de



Tagesmenüs

Für unsere Patientinnen und Patienten der Wahlleistung

Gemeinsame Optionen Frühstück und Abendessen:

Brot, Brötchen: (A,G)

Kaisersemmel, Fitness Brötchen, Kürbiskernsemmel, Buttermilchkrusti, Mohnsemmel, Laugenbrötchen, Roggensemmel, Laugenbreze, Bauernlaib, Schwabenkorn, Weißbrotlaib, Wasa Knäcke Roggen und Brandt Zwieback, Französisches Croissant

Aufstrich und Belag: (G)

Frühstücksquark, Philadelphia Frischkäse, Le Parfait Vegane Aufstrich, Bayernland Frühstückshappen

Grünländer mild und nussig, Elbländer Natur in Scheiben, Andechser Emmentaler, Französischer Camembert

Metzgerei Jura: Grillschinken, hochwertige Edelsalami, Pfefferbeißer ger., Bayrischer Leberkäse, Geflügelbierschinken, feine Schinkenwurst, Kalbsleberwurst in Naturdarm ger., Gelbwurst

Butter und pflanzliche Fette: (G)

Meggle Feine Butter, Becel Vital Margarine

Zwischenmahlzeiten:

Milchprodukte: (G)

Natur- und Früchtejoghurt von Andechser, Fruchtquark von Obstgarten, Alpro Joghurt (vegan)

Obst:

frischer Obstsalat, Äpfel, Bananen, Obst der Saison

Snacks: (A,G,E)

Lorenz Salzstangen und Mini Brezel, Ültje Erdnüsse & Studentenfutter, verschiedene Schokoriegel, Twix

Kuchen: (A,C,G)

Rührkuchen und Sahneschnitten

(Als Diabetiker halten Sie bitte Rücksprache mit den Pflegefachkräften.)

Getränke:

Niehoff's Vaihinger Direktsäfte: Orange, Apfel, Tomaten
Softgetränke: Coca-Cola, Coca-Cola Light

Heißgetränke: (G)

Jacobs Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Heiße Bio-Milch, Heiße Schokolade

Teekanne Premium Selection:

Earl Grey, Green Tea, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Waldbeere, Fenchel



Frühstück:

Brot, Brötchen: (A,G)

(siehe auch:

Gemeinsame Optionen Frühstück und Abendessen)

Aufstrich und Belag: (G)

Faller Premiumkonfitüre: Erdbeere, Schwarze Kirsche, Aprikose, Himbeere, Orangenblütenhonig im Glas

Nutella (G,R)

Butter und pflanzliche Fette: (G)

Meggle Feine Butter, Becel Vital Margarine (vegan)

Frühstücksalternativen: (A,C,G)

Gekochtes Ei, Rührei, Paar Weißwurst, Kelloggs Cornflakes und Früchte Müsli

(siehe auch:

Gemeinsame Optionen Frühstück und Abendessen)



Vorspeisen:

S1 Herzhafte Kartoffelcremesuppe (G)

S2 Blumenkohlcremesuppe (G)

S3 Rinderbouillon mit Grießnockerl (A)

S4 Strauchtomatencremesuppe (G)

Beilagensalat (A,G)



Hauptspeisen Vollkost:

M1 Geschnetzeltes vom Rind (A1,A5,C,M)

in feiner Senfsauce mit bunten Kaisergemüse dazu Butterspätzle

M2 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (M,3,7)

mit Speck-Zwiebelfüllung in feiner Schmorsauce, dazu Apfelblaukraut und Salzkartoffeln

M3 Tafelspitz vom Kalb (G)

an Meerrettichsauce mit feinem Wurzelgemüse und Meerrettichstreifen, dazu Kartoffelrösti

M4 Curryhuhn „India Style“ (G)

Hähnchenbruststreifen in feiner Currysauce mit Paprika-Zucchini-Auberginenwürfel, verfeinert mit Kokosmilch, dazu Basmatireis

M5 Feine Hähnchenbrust (G)

gefüllt mit Blattspinat in Rahmsauce mit Kaisergemüse dazu Langkorn- und Wildreis

M6 Kaiserschmarrn (A1,C,G)

ohne Rosinen mit warmem Zwetschgenkompott



Hauptgerichte Leichte Vollkost:

M7 Rinderschmorbraten (L)

in feiner Bratensauce mit Karotten und Salzkartoffeln

M8 Putenschnitzel gebraten

in dunkler Sauce mit Romanesco und Salzkartoffeln

M9 Hühnersuppentopf (A)

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Brokkoli und Hühnerfleisch

M10 Feines Wildlachsfilet (D,G)

in cremiger Sahnesauce mit Pariser Butterkarotten und Brokkoliröschen, dazu Langkornreis und Wildreis

M11 Alaska Seelachsfilet (D,G)

in Kräuter-Senfsauce mit feinem Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln

Heiße Theke:

Oberpfälzer Kartoffelsuppe (A,G,O)

mit Wiener

Kraftbrühe (A,C)

mit Fadennudeln



Hinweis:

Eventuelle Sonderkost wird von Ihrem behandelnden Arzt verordnet.