

Speisekarte der Woche

Rems-Murr-Klinikum Schorndorf

vom 11.12.2017 bis 17.12.2017

	Auszeit-Snacks	Mitarbeiter halbe Port. / ganze Port.	Gäste halbe Port. / ganze Port.
Täglich:			
Salatbar in Selbstbedienung grün, klein		0,60 €	0,80 €
Salatbar in Selbstbedienung gemischt, groß/klein		1,00 € / 1,60 €	1,30 € / 2,00 €
Suppe		0,50 €	0,80 €
Dessert		0,60 €	0,80 €
Montag			
Picatta Milanese vom Geflügel mit Tomatenspaghetti ^{1a,7}	1Paar Saiten ^{A,N}	3,20 €	4,00 €
Schaschliktopf mit Langkornreis ^K	mit	1,70 € / 3,20 €	2,00 € / 4,00 €
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne ^{1a,3}	Brötchen	1,70 € / 3,20 €	2,00 € / 4,00 €
<i>jede weitere Beilage:</i> Langkornreis, Broccoli	(Allergene auf Anfrage)	je 1,30 €	1,60 €
Dienstag			
Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat ^{1a,3,9,10}	Fleischkäse ^{A,N,St}	1,70 € / 3,20 €	2,00 € / 4,00 €
Schweinesteak „Tessiner Art“ mit Farfalle ^{1a,7}	im	3,20 €	4,00 €
Gemüselasagne ^{1a,3,7,9}	Brötchen	3,20 €	4,00 €
<i>jede weitere Beilage:</i> Farfalle ^{1a} , Kartoffelsalat ¹⁰ , Marktgemüse	(Allergene auf Anfrage)	je 1,30 €	1,60 €
Mittwoch			
Schwäbische Käsespätzle mit Tomatensauce ^{1a,3,7}	Fleischküchle ^{1a,3}	1,70 € / 3,20 €	2,00 € / 4,00 €
Fleischkäse mit Röstzwiebel, Bratensauce u. Röstkartoffeln ^{A,K}	im	3,20 €	4,00 €
Kartoffeltaschen mit Kaisergemüse ⁷	Brötchen	3,20 €	4,00 €
<i>jede weitere Beilage:</i> Röstkartoffeln, Rotkohl ^S , Kaisergemüse	(Allergene auf Anfrage)	je 1,30 €	1,60 €
Donnerstag			
Gutsherrentopf mit Kartoffeltaler	Frisches Rührei	1,70 € / 3,20 €	2,00 € / 4,00 €
Currywurst mit pikanter Ketchupsauce und Wedgeskartoffeln		3,20 €	4,00 €
Spätzle-Pilz-Pfanne ^{1a,3,7}		1,70 € / 3,20 €	2,00 € / 4,00 €
<i>jede weitere Beilage:</i> Kartoffeltaler, Wedgeskartoffeln, Karotten-Erbsen-Gemüse		je 1,30 €	1,60 €
Freitag			
Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Petersilienkartoffeln ^{1a}	Schnitzel ^{1a}	3,20 €	4,00 €
Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce und Penne ^{1a}	im	3,20 €	4,00 €
Herzhafter Pfannkuchen „Spinat-Käse“ und Tomatenragout ^{1a,3,7}	Brötchen	3,20 €	4,00 €
<i>jede weitere Beilage:</i> Petersilienkartoffeln, Penne ^{1a} , Blattspinat, Tomatenragout	(Allergene auf Anfrage)	je 1,30 €	1,60 €
Samstag – nur über Vorbestellung (intern)			
Bunter Gemüseeintopf mit Saiten ^{A,K,9}		1,70 € / 3,20 €	
Bunter Gemüseeintopf mit Grünkernklößchen ^{1a,1b,3,7,9}		1,70 € / 3,20 €	
Sonntag – nur über Vorbestellung (intern)			
Sauerbraten mit Kartoffelknödeln		3,20 €	
Gefüllte Zucchini mit Kräutersauce und Tomatenreis ^{K,7}		3,20 €	

Mitarbeiterpreis: Der Essenspreis berechnet sich aus dem Gästepreis abzgl. Arbeitgeberzuschuss.
Menübeilagen dürfen selbstverständlich getauscht werden. Jede weitere Beilage wird jedoch separat berechnet.

Kennzeichnung: Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von Allergie auslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringe Spuren der Allergene bei Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Unsere Gerichte werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Kurzfristiger Änderungen oder Austausch von Lebensmitteln sind möglich!

A = Antioxidationsmittel, F = Farbstoff, G=Geschmacksverstärker, K = Konservierungsstoff, P=Phosphat, PHAQ = enth. eine Phenylalaninquelle, S = Süßungsmittel, 1 = Gluten, 1a = Weizen, 1b = Dinkel, 1c = Kamut, 1d = Roggen, 1e = Gerste, 1f = Hafer, 1g = Hybridstämme, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fische, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, Laktose, 8 = Schalenfrüchte, 8a = Mandeln, 8b = Haselnüsse, 8c = Walnüsse, 8d = Cashewkerne, 8e = Pecannüsse, 8f = Paranüsse, 8g = Pistazien, 8h = Macadamia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesam, 12 = Schwefeldioxid u. Sulfide, 13 = Lupinen, 14 = Weichtiere, * = Saisonobst / -gemüse