

Wahlleistungsstationen

Speisen und Getränke



Genießen statt wegwerfen

- nicht gegessene Speisen müssen wir wegwerfen. Bitte geben Sie die gewünschte Portionsgröße bei der Bestellung an.



Klinikum Saarbrücken
DER WINTERBERG



Gerne nehmen unsere Servicekräfte Ihre Auswahl am Vortag entgegen.

HINWEIS: *Nicht verzehrte Lebensmittel müssen aufgrund geltender Hygienevorschriften vernichtet werden. Wir freuen uns, wenn Sie daran im Sinne der Nachhaltigkeit bei Ihrer Auswahl denken.*

Frühstück

Vital-Frühstück

- Mehrkornweck
- Butter
- Käseaufschnitt
- Honig
- Müsli
- Naturjoghurt
- Obstsalat
- Kaffeespezialitäten

Französisches Frühstück

- Croissant
- Butter
- Konfitüre
- Frischobst
- Kaffeespezialitäten

Herzhaftes Frühstück

- Schrippe
- Dinkelstern
- Butter
- gekochter Schinken
- Salami
- Käseaufschnitt
- gekochtes Ei
- Gewürzgurke
- Kaffeespezialitäten

Individuelles Frühstück nach Ihrer Wahl:

Brot und Brötchen

- Tafel-, Roggen- oder Körnerweck
- Laugenstange, Croissant, Einback
- Weizenbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Weißbrot, Mehrkornbrot, Knäckebrot

Süßer und herzhafter Belag

- Blütenhonig, Nutella, Konfitürenauswahl
- Roher und gekochter Schinken, Leberwurst, Salami, Fleischkäse, saarländischer Lyoner
- Philadelphia Frischkäse, zwei Sorten Scheibenkäse

Getränke

- Kaffee
- Kakao
- Tee, verschiedene Sorten
- Diverse Säfte
- Mineralwasser
- Apfelschorle
- Gründels

Zwischenmahlzeit

- Schokoladenpudding
- Pudding mit Vanillegeschmack
- Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Fruchtquark
- Obstsalat
- Schokoriegel oder Mini-Marmorkuchen

Mittagessen

Vorspeisen

- Minestrone 
- Klare Hühnersuppe 
- Tomatensuppe 
- Tomatenkompott und Mozzarella 

Fleischgerichte

- M01 Sauerbraten mit Rotkraut und Kartoffelgratin 
- M02 Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Rotkraut und Salzkartoffeln 
- M03 Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, mit Wurzelgemüse und Kartoffelrösti 
- M04 Kalbsbraten mit Romanesco und Kartoffelpüree  AVK
- M05 Hähnchenbrustfilet in Blattspinat-Käsesoße mit Kartoffeln und Salat  AVK
- M06 Hähnchenbrust in Currysoße, Basmati-Reis und Salat 

Fischgerichte

- M07 Lachslasagne mit Salat 
- M08 Grillfisch mit Tomatensoße, Broccoli und Reis  AVK
- M09 Gegrilltes Doradenfilet auf Rahmwirsing mit Kartoffeln 

Vegetarische/vegane Gerichte

- M10 Grünkohlbällchen auf Gemüsebolognese mit Salat  
- M11 Kaiserschmarrn mit Apfelmus  AVK
- M12 Kartoffel-Broccoliauflauf mit Wirsinggemüse 
- M13 Rösti auf Grillgemüse mit Salat 
- M14 Käsespätzle mit Salat 

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere vegane Gerichte/
Variationen an.

Dessert →

Dessert

- Ricotta-Crème mit Aprikosen
- Mousse au chocolat
- Sahnefruchtjoghurt
- Obstsalat
- Ziegenfrischkäse mit Feigenchutney

Nachmittagsgebäck

- Zwei Sorten Kuchen zur Auswahl

Abendessen

Speisen

- A00 Tomatensuppe 🌿
- A01 Klare Hühnersuppe 🐔
- A02 Pikanter Wurstsalat 🐷
- A03 Gemischte Bratenplatte 🐷 🐔
- A04 Frikadelle mit Kartoffelsalat 🐷
- A05 Fischteller mit Räucherfischen 🐟

Bunter Salatteller

- A06 mit Schinken- und Käsestreifen 🐷 AVK
- A07 mit Käse und Ei 🌿
- A08 mit Schafskäse und Croûtons 🌿
- A09 vegetarisch 🌿 AVK

Oder bestellen Sie bei der Servicekraft aus unserem herzhaften Aufschnitt- und Käsesortiment oder eine süße Alternative. →

Aufschnitt- und Käsesortiment

- Roher und gekochter Schinken **AVK**, Leberwurst, Minifrikadelle **AVK**, Salami, Fleischkäse und saarländischer Lyoner
- Mittelalter Gouda, gereifter Weichkäse, Blauschimmelkäse

Beilagen

- Antipasti
- Tomate mit Mozzarella
- Ei
- Gewürzgurke
- Tomate

Backwaren

- Brot und Brötchen (wie bei Frühstück)

 Vegan |  Vegetarisch |  Huhn |  Fisch |  Schwein |  Kalb |  Rind

Die Portionsgrößen können verändert werden.

AVK: angepasste Vollkost

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe sowie Allergene erfragen Sie bitte bei der Servicekraft.

Wir sagen **JA** zu fleischarmer Ernährung, zum Schutz unserer Umwelt und einem gesunden Lebensstil.



www.klinikum-saarbruecken.de

Klinikum Saarbrücken
DER WINTERBERG 