

## GUTEN APPETIT



ALB FILS KLINIKEN GmbH  
Eichertstraße 3  
73035 Göppingen  
Telefon 07161 64 - 0  
Telefax 07161 64 - 1816  
info@af-k.de

[www.alb-fils-kliniken.de](http://www.alb-fils-kliniken.de)

AFK-3X508 Stand 04/2018/Fotos: Fotolia

## SPEISEKARTE



## SEHR GEEHRTE PATIENTIN, SEHR GEEHRTER PATIENT,

ein herzliches Willkommen in den ALB FILS KLINIKEN.  
Wir möchten Ihnen unser Angebot an Speisen und Getränken vorstellen.

Mit Zustimmung des behandelnden Arztes haben Sie die Möglichkeit, aus diesem Angebot zu wählen. Hierzu finden Sie innenliegend unsere Vordrucke für Ihre Menüauswahl während Ihres Aufenthaltes.

Bitte kreuzen Sie diejenigen Felder auf der Menüauswahl an, die Ihnen für die kommenden Tage der Woche zusagen. Unsere Servicekraft nimmt Ihre Tagesauswahl gerne entgegen.

Unsere Speisen und Getränke sind sorgfältig nach saisonalen Bedingungen ausgewählt und verfügen über eine gehobene Qualität.\*

Dabei beachten unsere Mitarbeiter, dass die Mahlzeiten auf Ihre persönlichen Bedürfnisse abgestimmt sind und beraten Sie diesbezüglich gerne.

\*Da wir darauf achten, immer frische Ware zu verwenden, kann es zu kurzfristigen Änderungen bei der Lebensmittelauswahl kommen.





# WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT...



## FRÜHSTÜCK

### VITAL FRÜHSTÜCK

1 Kürbiskernbrötchen <sup>a,e,r</sup>, Bircher Müsli <sup>a,d,h</sup>, Bienenhonig, Butter <sup>h</sup>, Kräuterquark <sup>h</sup>, Frischer Obstsalat, Paprikasticks

### SCHWÄBISCHES FRÜHSTÜCK

1 Laugenbrezel <sup>a,d,e,h,r</sup>, 1 Tafelbrötchen <sup>a,c,e,r</sup>, Konfitüre Extra, Butter <sup>h</sup>, Emmentaler <sup>h</sup>, Rauchfleisch <sup>2</sup>

### FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

1 Croissant <sup>a,e,f,h,r</sup>, 1 Baguette-Brötchen <sup>a</sup>, Konfitüre Extra, Nutella <sup>h,k,r</sup>, Butter <sup>h</sup>, Camembert Käse <sup>h</sup>, Champignon <sup>h</sup>, Weintrauben

### CONTINENTAL FRÜHSTÜCK

1 Spitzbrötchen <sup>a,e,r</sup>, 1 Tafelbrötchen <sup>a,c,e,r</sup>, Konfitüre Extra, Butter <sup>h</sup>, Landliebe Fruchtjoghurt <sup>h</sup>, Emmentaler <sup>h</sup>, Edelsalami <sup>o,2,3</sup>

### GERN SERVIEREN WIR IHNEN EIN HEISSGETRÄNK IHRER WAHL DAZU:

Kaffee, Tee, Milch <sup>h</sup>, Kakao <sup>h</sup>

### WEITERE BROTBELÄGE ZUM DAZU BESTELLEN FÜR FRÜHSTÜCK/ABENDESSEN:

Nutella <sup>h,k,r</sup>, Konfitüre Extra (Erdbeer, Schwarzkirsche, Aprikose, Pflaumenmus), Bienenhonig

Gekochter Schinken <sup>2,3,8</sup>, Putenschinken <sup>2,3,8</sup>, Edelsalami <sup>o,2,3</sup>, Delikatess-Lyoner <sup>2,3,8</sup>

Camembert Käse <sup>h</sup>, Champignon <sup>h</sup>, Emmentaler <sup>h</sup>, Räucherkäse <sup>h</sup>

### EINE WEITERE BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL:

Zu Ihrem Frühstück und zu Ihrem Abendessen bieten wir Ihnen selbstverständlich eine weitere Auswahl an Brot und Brötchen an. Sie finden die **Auswahlmöglichkeiten** rechts **unter dem Punkt Abendessen**.

## VORSPEISEN

- Tomaten-Mozzarella <sup>h,q,1</sup> mit Baguette <sup>a</sup>
- Salatbouquet <sup>o</sup> mit Räucherlachs <sup>g</sup> und Baguette <sup>a</sup>
- Festtagssuppe (Grießklößchen <sup>a,f,h</sup>, Flädle <sup>a,f,h</sup>, Backerbsen <sup>a,f,h</sup>)
- Kräutercremesuppe <sup>a,h</sup>

## MITTAGESSEN\*

(\*Die Beilagen können getauscht werden, bitte wenden Sie sich an die Servicekraft.)

### HAUPTGERICHT 1 (MONTAG+DONNERSTAG)

Putensteak <sup>g</sup> auf Tomaten-Basilikumragout und Reis

### HAUPTGERICHT 2 (MONTAG+DONNERSTAG)

„Schwabenteller“ Schweinefilet <sup>a</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>a,e,h</sup> und Spätzle <sup>a,f,h</sup>

### HAUPTGERICHT 3 (MONTAG+DONNERSTAG)

Kartoffelrösti „ALB FILS“ <sup>g</sup> mit Tomatenscheiben und Käse <sup>h</sup> überbacken, gemischter Salat, Dressing nach Wahl

### HAUPTGERICHT 4 (DIENSTAG+FREITAG)

Lachs <sup>g</sup> an Zitronensoße <sup>a,h,q,3</sup>, Reis und Broccoli

### HAUPTGERICHT 5 (DIENSTAG+FREITAG)

Schwäbische Maultaschen <sup>a,f,h,n</sup> in der Brühe mit Kartoffelsalat <sup>o,q,1,3</sup> und Kräuterzwiebelschmelze <sup>h</sup>

### HAUPTGERICHT 6 (DIENSTAG+FREITAG)

Edelpilzragout <sup>a,h</sup> mit Semmelknödel <sup>a,f</sup> und Blattsalat, Dressing nach Wahl

### HAUPTGERICHT 7 (MITTWOCH+SAMSTAG)

Lammbraten <sup>a</sup> mit Rosmarinsoße <sup>a,e</sup>, Prinzessbohnen <sup>h</sup> und Rahmkartoffeln <sup>h</sup>

## HAUPTGERICHT 8 (MITTWOCH+SAMSTAG)

Hähnchenbrust Piccata <sup>g</sup> im Ei-Käsemantel <sup>a,f,h</sup>, Tomatensoße <sup>a</sup>, grüne Tagliatelle <sup>a,f</sup> und Blattsalat, Dressing nach Wahl

## HAUPTGERICHT 9 (MITTWOCH+SAMSTAG)

Gemüse-Kartoffelpfanne „Patros“ mit Schafskäse <sup>h</sup>

## HAUPTGERICHT 10 (SONNTAG)

Zanderfilet <sup>a,g</sup> auf Pestosoße <sup>a,h</sup>, Tagliatelle <sup>a,f</sup> und Blattsalat, Dressing nach Wahl

## HAUPTGERICHT 11 (SONNTAG)

Hirschgulasch „Hohenstaufer“ in Wacholder-Preiselbeersoße <sup>a,e</sup>, Romanescogemüse <sup>h</sup> und Spätzle <sup>a,f,h</sup>

## HAUPTGERICHT 12 (SONNTAG)

Gemüsecurry mit Tofu <sup>h,r</sup> Basmatireis und Blattsalat, Dressing nach Wahl

## HAUPTGERICHT 13 (MONTAG - SONNTAG)

Großer Salatteller mit Mozzarella <sup>h</sup> und Croutons <sup>a</sup>, Dressing nach Wahl und Baguette <sup>a</sup>

## HAUPTGERICHT 14 (MONTAG - SONNTAG)

„Chefsalat“ großer Salatteller mit Putenschinken <sup>2,3,8</sup>, Käsestreifen <sup>h</sup> und gekochtem Ei <sup>l</sup>, Dressing nach Wahl und Baguette <sup>a</sup>

## SALATDRESSINGS NACH WAHL

Joghurdressing <sup>h,q,3</sup>  
Vinaigrette <sup>o</sup>  
American Dressing <sup>l,1,3,9</sup>

## DESSERTS

- Frischer Obstsalat
- Frisches hausgemachtes Müsli <sup>a,h</sup>
- Naturjoghurt <sup>h</sup> mit frischen Früchten

## ABENDESSEN

### ABENDESSEN 1

„Schwäbischer Vesperteller“ Schinkenwurst <sup>o,2,3</sup>, Hausmacherleberwurst <sup>2,3</sup>, Rauchfleisch <sup>2</sup>, Emmentaler <sup>h</sup>, Butter <sup>h</sup>, Essiggurke <sup>o,2,9</sup>

### ABENDESSEN 2

„Räucherfischsteller“ Lachs <sup>g</sup>, Forelle <sup>g</sup>, Makrele <sup>g</sup>, Butter <sup>h</sup>, Rohkostgemüse an Sahnemeerrettich <sup>h,3</sup>

### ABENDESSEN 3

„Französischer Käseteller“ Rohmilchkäse <sup>h</sup> mit Weintrauben, Butter <sup>h</sup>

### ABENDESSEN 4

„Schinkenteller“ Gekochter Schinken <sup>2,3,8</sup>, Rauchfleisch <sup>2</sup> und Putenschinken <sup>2,3</sup>, Butter <sup>h</sup>, frische Salatgurke

### ABENDESSEN 5

„Chefsalat“ großer Salatteller <sup>h</sup> mit Putenschinken <sup>2,3,8</sup>, Käsestreifen <sup>h</sup> und gekochtem Ei <sup>l</sup>, Dressing nach Wahl

## BROT-/BRÖTCHENAUSWAHL FRÜHSTÜCK/ABENDESSEN

Mischbrot <sup>a,c,d,h,r</sup>	Baguettebrötchen <sup>a</sup>
Vollkornbrot <sup>a,b,c,d,h,p</sup>	Laugenbrötchen <sup>a,d,e,h,r</sup>
Weißbrot <sup>a,h,r</sup>	Kürbiskernbrötchen <sup>a,e,r</sup>
Pema Haferfitness Brot <sup>a,c,d</sup>	Spitzbrötchen <sup>a,e,r</sup>
Pema Vollkorn Plus Brot <sup>a,c,d,s</sup>	Kartoffelbrötchen <sup>a,c,e,r</sup>
	Tafelbrötchen <sup>a,c,e,r</sup>

## WEITERE BROTBELÄGE

zum dazu Bestellen finden Sie links unter unseren Frühstücksangeboten:

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER, KUCHEN + GETRÄNKE

### LECKEREIEN + SNACKS

Landliebe Fruchtjoghurt <sup>h</sup>  
Landliebe Puddings in den Geschmacksrichtungen: Schokolade <sup>h</sup>, Vanille <sup>h</sup> oder Grießpudding <sup>a,h</sup>  
Frisches Obst der Saison  
Müsliriegel <sup>a,d,e,i</sup>  
Minisalzbrezeln <sup>a,e,h,p</sup>  
Erdnüsse <sup>i</sup>  
Paprikachips <sup>a</sup>

### GETRÄNKEKARTE

#### Erfrischungsgetränke

Orangensaft, Traubensaft oder Apfelsaft je 0,2 l  
Durstlöcher in den Geschmacksrichtungen Pfirsich, Apfel - Orange - Zitrone, Sauerkirsch-Zitrone, Granatapfel-Zitrone, Multivitamin 12 Frucht

#### Teespezialitäten im Aromabeutel

Kräuterli, Darjeeling, Grüner Sencha, Assam, Gartenfrüchte

## KUCHEN TÄGLICH WECHSELND

Montag	Donauwelle <sup>a,f,h</sup>
Dienstag	Apfelkuchen <sup>a,f,h</sup>
Mittwoch	Mandel-Bienenstich-Schnitte <sup>a,f,h,j</sup>
Donnerstag	Johannisbeer-Joghurt-Schnitte <sup>a,f,h</sup>
Freitag	Schokoschnitte <sup>a,f,h,r</sup>
Samstag	Kirschschnitte <sup>a,f,h</sup>
Sonntag	Himbeersahneschnitte <sup>a,f,h</sup>

Als tägliche Alternative zum Kuchen servieren wir Ihnen jeweils wahlweise einen Chocolate Cookie <sup>a,f,h,r</sup> oder einen Milk-Chocolate Cookie <sup>a,f,h,r</sup>.

## LEBENSMITTEL + ALLERGENE

Unsere Speisen und Getränke sind sorgfältig nach saisonalen Bedingungen ausgewählt und verfügen über eine gehobene Qualität. Zu Ihrer Sicherheit haben wir folgende Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen, die in einzelnen Nahrungskomponenten enthalten sein können:

#### Allergene

a= Weizengluten  
b= Dinkelgluten  
c= Roggengluten  
d= Hafergluten  
e= Gerstengluten  
f= Ei  
g= Fisch  
h= Milch  
i= Erdnuss  
j= Mandel  
k= Haselnuss  
l= Walnuss  
m= Pistazie  
n= Sellerie  
o= Senf  
p= Sesam  
q= Schwefeldioxid/Sulfite  
r= Soja  
s= Lupine  
t= Weichtiere  
u= Krebstiere

#### Symbole

Rind  
 Schwein  
 Lamm  
 Wild  
 Geflügel  
 Fisch  
 Veggie

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1: mit Farbstoff  
2: mit Konservierungsstoff  
3: mit Antioxidationsmittel  
4: mit Geschmacksverstärker  
5: Nitritpökelsalz und Nitrat  
6: geschwärzt  
7: gewachst  
8: mit Phosphat  
9: mit Süßungsmittel

# BITTE FÜLLEN SIE UNSER MENÜ-AUSWAHLBLATT AUS,

indem Sie die Mahlzeiten jedes Tages ankreuzen, die Ihnen über die Woche zusagen. Geben Sie das Falblatt nach dem Ausfüllen bitte unserer Servicekraft. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!

