Speisekarte
für Wahlleistungspatienten

Wir sind gerne für Sie da!

Goldberg Klinik
Kelheim GmbH

KLINIK
KOMPETENZ
BAYERN eG

Abbildungen (v.l.n.r.):
silmaril/Photocase, ndanko/Photocase, obeyleesin/Photocase, wishzones/Photocase, iorgos/Photocase, VICUSCHKA/Photocase

Menükarte

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

Ihre Speisen werden in unserem Haus mit größter Sorgfalt, frischen Zutaten, kulinarischer Finesse und nach höchsten Qualitätsstandards zubereitet. Neben dem vielseitigen und individuellen Speisenangebot zum Frühstück, Mittag- und Abendessen bieten wir Ihnen auch für den kleinen Hunger zwischendurch den passenden Snack. Über Ihre umfangreichen Wahlmöglichkeiten möchten wir Sie hiermit informieren. Selbstverständlich können Sie auch aus unserem Standardspeisenangebot wählen. Unsere Menüassistenten beraten Sie gerne.

Unsere Arrangements zum Frühstück

Wählen Sie Ihr Lieblingsarrangement zum Frühstück. Die bevorzugten Brot- und Brötchensorten sowie Getränke können Sie individuell aus unserem Gesamtangebot auswählen.

Aktiv-Frühstück
Faller Konfitüre nach Wahl
Camembert „Coeur de Lion“
Serrano-Schinken
Granini Orangensaft
Frischer Obstsalat

Rustikales Frühstück
Langnese Bienenhonig
Honigschinken
Rügenwalder Leberwurst
Bergkäse
Rührei

Gourmet Frühstück
Faller Konfitüre nach Wahl
Edelsalami
Camembert „Coeur de Lion“
Philadelphia Frischkäse natur
geräucherter Lachs
Gekochtes Ei

Frühstücksangebot

Alternativ können Sie sich Ihr Frühstück auch gerne beliebig zusammenstellen.

Brötchen/Brot
- Roggenkipferl
- Dinkelbrötchen
- Kürbiskernbrötchen
- Krusti (Weizenbrötchen)
- Coissant

- Hefezopf
- Weißbrot
- Sonnenblumenkernbrot
- Weizenmischbrot
- Knäckebrot
- Zwieback

Streichfette
- Butter
- Margarine
- Halbfettmargarine

Süßer Aufstrich
- Faller Konfitüre: Erdbeere, Kirsche, Aprikose, Himbeere
- Langnese Bienenhonig
- Nutella
- Pflaumenmus

Herzhafter Aufstrich
- Rügenwalder Leberwurst fein
- Rügenwalder Teewurst fein
- Philadelphia Kräuterfrischkäse
- Philadelphia Frischkäse natur
- Vegetarischer Brotaufstrich „Le Parfait“
- Milkana Streichkäse

Aufschnitt
- Serrano-Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Gegrillte Putenbrust
- Edelsalami
- Mortadella
- Camembert „Coer de Lion“
- Bergkäse
- Leerdammer
- Gouda
- Tilsiter
- Lachs

Extras
- Früchte-Müsli
- Frischer Obstsalat
- Obst der Saison
- Quark
- Landliebe Fruchtjoghurt: Blaubeer, Aprikose, Himbeere
- Landliebe Naturjoghurt
- Cocktailtomate
- Rührei
- Gekochtes Ei

Mittagessen

Vorspeisen
- Antipasti-Vorspeisenteller
- Kleiner Salatteller
- Tagessuppe

Mittagsmenüs

Zarte Hähnchenbrust
mit Kokosreis und fruchtiger Currysauce

Hausgemachte Rinderroulade
mit Kartoffelgratin und Apfelrotkohl

Schweinefilet im Speckmantel
mit Spätzle und Rahmchampignons

Filet vom Wildlachs (Leichte Vollkost)
mit Rosmarinkartöffelchen, Dillsoße und Grillpfannengemüse

Pesto-Bandnudeln (Leichte Vollkost)
mit schwarzen Oliven, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Parmesan

Menü des Tages
Welches Menü wir heute speziell für Sie zubereiten erfahren Sie von unseren Menüassistenten.

Großer Salatteller
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Thunfisch, gekochtem Ei oder Mozzarella; Kräuter-Vinaigrette, Joghurt- oder French Dressing

Desserts
- Mousse au Chocolat
- Vanillecreme mit roter Grütze
- Himbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Mandelblättchen

Zwischenmahlzeiten & Kuchen

Zwischenmahlzeiten
- Obst der Saison
- Landliebe Fruchtjoghurt: Erdbeere, Kirsche, Himbeere
- Landliebe Naturjoghurt
- Frischer Obstsalat

Kuchen
- Wiener Apfelkuchen
- Donauwelle
- Gebäck des Tages

Getränke

Kalte Getränke
Säfte von Granini:
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Multivitaminsaft
- Sauerkirschsaft

- Coca Cola light
- Vita Malz

Heiße Getränke
- Kaffee
- Cappuccino
- Espresso
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Meßmer Teespezialitäten: Pfefferminze, Kamille, Fenchel, Rooibos Tee, Grüner Tee, Früchtetee

Aus der Milchbar
- Kakao kalt/warm
- Milch kalt/warm
- Müller Fruchtbuttermilch

Unsere Arrangements zum Abendessen

Wählen Sie Ihr favorisiertes Arrangement zum Abendessen und kombinieren Sie dazu Brot- und Brötchensorten sowie Getränke aus unserem Gesamtangebot.

Feine Käseauswahl
- Camembert „Coer de Lion“
- Bergkäse
- Leerdammer
- Gouda
- Frische Trauben

Rustikale Wurstplatte
- Schwarzwälder Schinken
- Gegrillte Putenbrust
- Edelsalami
- Rügenwalder Teewurst
- Gewürzgurke

Gemischte Platte
- Milkana Streichkäse
- Leerdammer
- Serrano Schinken
- Mortadella
- Gemüsesticks

Abendangebot

Alternativ können Sie Ihr Abendbrot auch nach Belieben zusammenstellen.

Brötchen/Brot
- Körnerbrötchen
- Weizenbrötchen
- Laugenbreze
- Weißbrot
- Sonnenblumenkernbrot
- Weizenmischbrot
- Knäckebrot
- Zwieback

Streichfette
- Butter
- Margarine
- Halbfettmargarine

Süßer Aufstrich
- Faller Konfitüre: Erdbeere, Kirsche, Aprikose, Himbeere
- Langnese Bienenhonig aus dem Glas
- Nutella
- Pflaumenmus

Herzhafter Aufstrich
- Rügenwalder Leberwurst fein
- Rügenwalder Teewurst fein
- Philadelphia Kräuterfrischkäse
- Philadelphia Frischkäse natur
- Vegetarischer Brotaufstrich „Le Parfait“
- Milkana Streichkäse

Aufschnitt
- Serrano-Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Gegrillte Putenbrust
- Edelsalami
- Mortadella
- Camembert „Coer de Lion“
- Bergkäse
- Leerdammer
- Gouda
- Tilsiter
- Lachs

Extras
- Antipasti-Teller
- Kleines Schweineschnitzel mit Nudelsalat
- Gemüsesticks mit Kräuterdip

Großer Salatteller
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Thunfisch, gekochtem Ei oder Mozzarella; Kräuter-Vinaigrette, Joghurt- oder French Dressing