

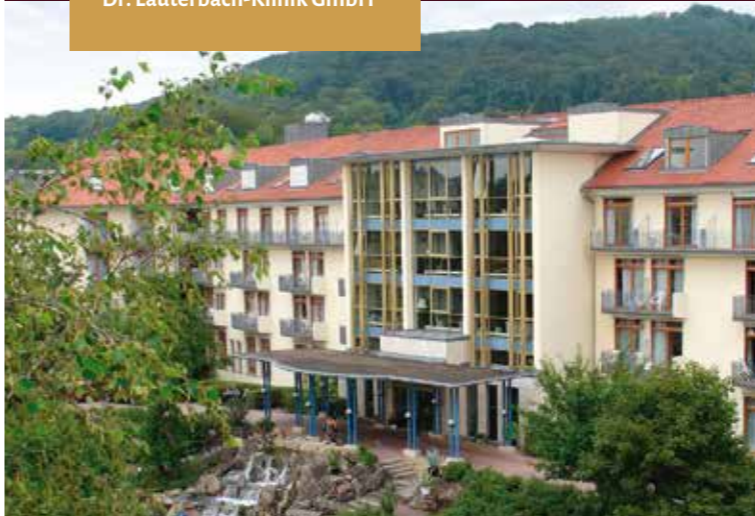
**3 WOCHEN** Vollkost Menü 1 Reduktionskost Menü 2 Vegetarische Kost Menü 3

<b>Mo</b>	Zwiebel-Sahne-Hähnchen c mit Salzkartoffeln b	Kräuterröhrei e mit Spinat und Kartoffeln b	<i>Mediterran:</i> Briam (Kretische Gemüsepfanne) b	<b>Mo</b>	4 halbe Landeier e in feiner Senfsoße d,g Petersilienkartoffeln s,b	Königsberger Klops mit Kapernsauce Petersilienkartoffeln s,b	Spaghetti e,g mit Gemüsebolognese c und Parmesan a,c
580 kcal / 4 BE	450 kcal / 5 BE	430 kcal / 4 BE		510 kcal / 4 BE	480 kcal / 4 BE	490 kcal / 5 BE	
<b>Di</b>	Thüringer Rostbrätel + gebratene Zwiebeln und Kartoffelsalat b,d	Schollenfilet auf Möhren-Fenchel-G. Dillssoße a,c, Kräuterrisotto	Milchreis a,g mit heißen Kirschen	<b>Di</b>	Schlemmerfilet g,k mit Dillssoße g,a,c und Tomatenreis	Rindergulasch mit Zwiebeln u. Sesam l und Schupfnudeln e,g	Germknödel a,e,g mit Heißer Vanillesauce a,g,j,e,h
620 kcal / 3 BE	470 kcal / 4 BE	680 kcal / 8 BE		640 kcal / 4 BE	560 kcal / 5 BE	685 kcal / 9 BE	
<b>Mi</b>	Hausmacher Sülze c,g mit Remouladensoße a und Bratkartoffeln b	Steckrübeneintopf c mit Schweinefleisch und Kartoffeln b Brotauswahl c	Pfannengemüse + frische Kräuter + gerösteter Sesam l + Oliven-Knoblauch-Kartoffeln b	<b>Mi</b>	Pfannengyros mit Tzatziki a,e,d,g + Krautsal. dazu Kräuterrisotto	Geschm. Putenbrust c mit Broccolgemüse, Petersilienkartoff. s,b	Kretische Kartoffeln mit Knoblauch-Kräuterquark a
690 kcal / 4 BE	535 kcal / 5 BE	420 kcal / 4 BE		730 kcal / 4 BE	475 kcal / 4 BE	510 kcal / 5 BE	
<b>Do</b>	Hausgemachter Hackbraten c,e,d mit zartem Rosenkohl Petersilienkartoff. b,a	Rindergeschnetzeltes c „Stroganoff“ dazu Gemüsereis	Kartoffelgnocchi a,e mit Champignons in Kräutersoße und Parmesan	<b>Do</b>	Thüring. Bratwurst c,a,d mit Sauerkraut a,g und Kartoffelpüree a,b	Hühnerfrikassee a,g mit Gemüse-Kräuterreis	Bunter Salatteller mit Fetakäse a Oliven und Ei e
620 kcal / 4 BE	490 kcal / 4 BE	620 kcal / 5 BE		730 kcal / 4 BE	540 kcal / 4 BE	430 kcal / 2 BE	
<b>Fr</b>	Spaghetti c mit Sauce "Bolognese" und Parmesan a	Gedünst. Seelachs k auf Blattspinat, Zitronen-Dill-Sauce a,g dazu Wildreis mischg.	Bunter Salatteller mit körnigem Frischkäse a	<b>Fr</b>	Hähnchensteak c mit Tomate und Mozzarella a überback. dazu Pestonudeln e,g	Gedünstetes Seehechtfilet k mit Ratatouille und Kräuterreis	Würzige Käsekartoffeln a und Salatbeilage
660 kcal / 5 BE	470 kcal / 4 BE	410 kcal / 2 BE		610 kcal / 3 BE	465 kcal / 4 BE	555 kcal / 6 BE	
<b>Sa</b>	Wirsingepfopf mit Rindfleisch und Kartoffeln b Brotauswahl c	Graupeneintopf mit Rindfleisch und Gemüse b Brotauswahl c	Graupeneintopf mit buntem Gemüse b Brotauswahl c	<b>Sa</b>	Kartoffelsuppe b mit Gemüse c und Rindfleisch Brotauswahl c	Kartoffelsuppe b mit Gemüse c und Rindfleisch Brotauswahl c	Gemüseintopf c mit weißen Bohnen Brotauswahl c
520 kcal / 4 BE	440 kcal / 5 BE	390 kcal / 5 BE		450 kcal / 5 BE	450 kcal / 5 BE	420 kcal / 5 BE	
<b>So</b>	Sauerbraten c mit Apfelrotkohl und Klößen b,c "Thüringer Art"	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen b,c "Thüringer Art" Karamellpudding 1,8,a	Nudelauflauf an Thymian-Tomatensoße	<b>So</b>	Schweinekammbrat. c mit Kaisergemüse + Petersilienkart. s,b	Schweinekammbrat. c mit Kaisergemüse + Petersilienkart. s,b	Kartoffel-Möhren-Gratin a,b,e + Schnittlauchsoße a,c,g
590 kcal / 5 BE	510 kcal / 4 BE	570 kcal / 4 BE		565 kcal / 4 BE	565 kcal / 4 BE	520 kcal / 4 BE	

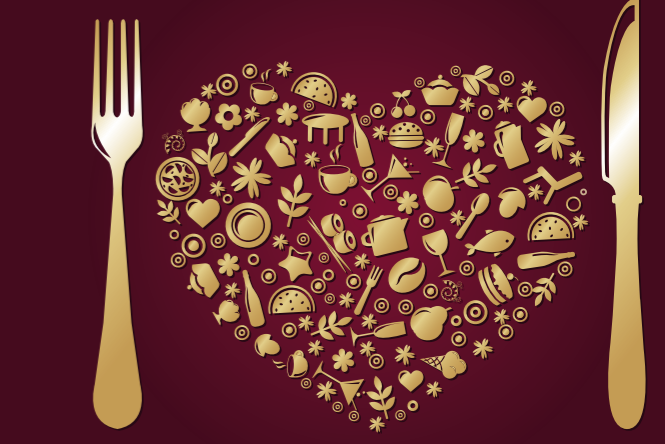
Von Mo - Fr können Sie sich zusätzlich an unserem Salatbuffett bedienen.  
 1-Farbstoff 2-Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-Phosphat 8-Milchweiß 9-koffeinhaltig 10-chininhaltig 11-Süßungsmittel 12-Phenylalaninquelle 13-gewachst 14-mit Taurin A-Milch B-Sulfit C-Sellerie D-Senf E-Eier F-Lupine G-Gluten H-Nüsse I-Weichtiere J-Soja K-Fisch L-Sesam M-Erdnüsse N-Krebstiere

Winterspeiseplan 2017. Irrtümer vorbehalten.

**„Mittagstisch mit Herz“**  
 Kurpark Service GmbH  
 Heinrich-Mann-Strasse 5  
 36448 Bad Liebenstein  
 Tel.: 03 69 61 /79-514  
**in der Kurparkklinik  
 Dr. Lauterbach-Klinik GmbH**



Probieren Sie unseren Menü Service - natürlich und gesund.  
 Rufen Sie uns jetzt an. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!  
**Tel.: 03 69 61 /79-514**  
 E-Mail: andreas.vopel@dr-lauterbach-klinik.de



**MITTAGSTISCH  
 MIT HERZ**  
**DAS GÜNSTIGE  
 ANGEBOT  
 FÜR JEDERMANN**

*Ihre Versorgung  
 liegt uns am Herzen*

www.dr-lauterbach-klinik.de

Kurpark Service GmbH

**Willkommen beim »Mittagstisch mit Herz« für jedermann in der Kurparkklinik Dr. Lauterbach!**

Die Kurpark Service GmbH ist ein Anbieter von täglich frisch gekochten Mittagsmenüs. Neben der Versorgung der Patienten in der »Klinik mit Herz« hat sich das Team der Kurpark Service GmbH auch auf den Menü Service spezialisiert.

**Immer mehr Menschen nehmen ihr Mittagessen außer Haus ein oder wollen bzw. können nicht mehr selbst kochen. Für diese Zielgruppe hält die Kurpark Service GmbH ein passendes Angebot bereit.**

Vielseitigkeit, Ausgewogenheit und guter Geschmack bestimmen dabei das Speisenangebot unseres Menüservice. Und das in bester Qualität, denn

- alle Gerichte werden aus frischen Zutaten und nach den neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen frisch zubereitet
- zahlreiche Menüs stehen zur Auswahl – von der Thüringer Hausmannskost über Eintöpfe bis hin zu vegetarischen Gerichten und köstlichen Spezialitäten.

Aus der Vielfalt unseres Angebots können Sie aus dem wöchentlich wechselnden Speiseplan auswählen, was ihnen schmeckt.

Wählen Sie das für Sie passende Menü aus dem Speiseplan. Von Menü I bis Menü III - »Unser Mittagstisch mit Herz« hat für Sie das richtige Angebot!

**Sie bestellen gebührenfrei per Telefon oder e-Mail bzw. direkt beim Service im Saal.**

Unsere langjährige Erfahrung gibt Ihnen Sicherheit für die richtige Entscheidung.

**Rufen Sie uns einfach an, wir freuen uns auf Ihren Anruf:**

**Tel.: 03 69 61 / 79-514**

E-Mail: andreas.vopel@dr-lauterbach-klinik.de

**Kennwort: Mittagstisch mit Herz**

**MENÜ-PREISE**

	inkl. Anlieferung* Montag - Freitag	im Haus** Mo-Sa
Menü 1 - Vollkost - (Menü, Dessert, Beilage)	p. Tag 4,70 €	3,70 €
Menü 2 - Reduktionskost - (Menü, Dessert, Beilage)	p. Tag 4,70 €	3,70 €
Menü 3 - Vegetarische Kost - (Menü, Dessert, Beilage)	p. Tag 4,70 €	3,70 €
		So 4,20 €

*Die angegebenen Preise gelten für die Standardmenüs.  
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.*

**\*Anlieferung nur innerhalb der Stadt Bad Liebenstein inkl. aller Ortsteile.**

Der »Mittagstisch mit Herz« im Haus ist vertragsfrei. Mit zwei Tagen Vorlaufzeit können Sie ihr Essen bei uns vorbestellen. Die Menü-Auswahl entnehmen Sie der anhängenden Speisekarte. Das Angebot ist monatlich wiederkehrend und gilt die gesamte Saison bis zum Wechsel mit dem Sommerplan. Die Tagesmenüs finden Sie: **laufende Woche im Monat + Wochentag**. Im Zweifel rufen Sie uns gern an!

**\*\*In der Zeit von 11.30 – 13.00 Uhr** nehmen Sie Ihr gewünschtes Mittagessen ganz entspannt in unserem freundlichen Restaurant **in der Kurparkklinik Dr. Lauterbach** ein.

**Lassen Sie sich verwöhnen und nutzen Sie unser Angebot.**



**1 WOCHEN Menü 1** **Vollkost** **Reduktionskost** **Vegetarische Kost** **Menü 2** **Menü 3**

<b>Mo</b> Thüringer Kohlroulade A,E,G + Petersilienkart. B 530 kcal / 4 BE	Putengeschnitzeltes mit Champignons + Kartoffelpüree A,B Frisches Obst 13 460 kcal / 4 BE	Zucchini-Kartoffelpuffer B,E,G mit Quark-Schnittlauchdip A Mediterran: 435 kcal / 3 BE
<b>Di</b> Schweinelachsschnitz-G + Blumenkohlgemüse G + Petersilienkart. B 590 kcal / 4 BE	Gedünsteter Seelachs K auf Gemüsebett + Basilikumnudeln G,E + Fruchtleespeise 1,2 mit Vanillesoße B,A,G,J,E,H Mediterran: 475 kcal / 4 BE	Rahmchampignons mit Kräutern auf Semmelknödel A,E 435 kcal / 4 BE
<b>Mi</b> Makkaroni G,E mit Schinken, Erbsen, Oliven Tomaten-Basilik.-Soße und Reibekäse A,G 540 kcal / 5 BE	Schweinelachsbrat. C,D,G mit Grünkohlgemüse und Petersilienkartoffeln B Frisches Obst 13 450 kcal / 4 BE	Kaiser-schmarrn J,H,G,A mit heißen Pflaumen C 725 kcal / 8 BE Mediterran:
<b>Do</b> Gebrat. Schweineleber m. Apfel-Zwiebel-S. C,G und Kartoffelpüree A,B 610 kcal / 4 BE	Kart.-Gemüse-Gratin B mit Hackfleisch D,E,G auf Kräutersoße + Pfirsichquarkspeise A Mediterran: 545 kcal / 4 BE	Gef. Teigtaschen A,G an Basilikumsoße + Salatbeilage 750 kcal / 5 BE
<b>Fr</b> Gebackenes Seelachsfilet K,G,E Senf-Dill-S. + Petersilienkart. B, Salat 530 kcal / 4 BE	Hähnchensteak G mediterranes Gemüse + Petersil. kart. B, Salatb. Frisches Obst 13 530 kcal / 4 BE	Bunter Salatteller mit gebackenem Camembert A,G 585 kcal / 5 BE
<b>Sa</b> Pikant. Linseneintopf 5 mit Rotwurst C,D und Kartoffeln B Brotauswahl C 525 kcal / 4 BE	Pikant. Linseneintopf 5 und Kartoffeln B mit Rindfleisch Brotauswahl C Heidelbeerjoghurt 8,A* 485 kcal / 4 BE	Gemüseintopf C mit Kartoffeln B Brotauswahl C 435 kcal / 3 BE Mediterran:
<b>So</b> Geschmorte Schweineroulade B,D,A,G mit Apfelrotkohl C + Thür. Klöße 3,4,5,G,B 640 kcal / 5 BE	Geschmorte Schweineroulade B,D,A,G mit Apfelrotkohl C + Thür. Klöße 3,4,5,G,B Vanillepudding 1,8,A 560 kcal / 4 BE	Sächsische A,G Quarkkälchen A,G mit Apfelsmus 655 kcal / 5 BE

Von Mo - Fr können Sie sich zusätzlich an unserem Salatbüfett bedienen.

Winterspeiseplan. Irrtümer vorbehalten.

**2 WOCHEN Menü 1** **Vollkost** **Reduktionskost** **Vegetarische Kost** **Menü 2** **Menü 3**

<b>Mo</b> Cordon Bleu A,E,G mit Erbsengemüse C + Petersilienkart. B 610 kcal / 5 BE	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage Kartoffeln, Brotausw. C Frisches Obst 13 510 kcal / 5 BE Mediterran:	Gnocchis A,E Zucchini u. Paprika an Tomatensoße Mediterran: 580 kcal / 5 BE
<b>Di</b> Thüringer Schichtkraut A,D,G + Petersilienkartoff. B 690 kcal / 3 BE	Wildlachsfilet + gebr. Gemüse + Spaghetti E,G und Basilikumsoße A Geleespeise 1,2 mit Vanillesoße B Mediterran: 620 kcal / 4 BE	Gemüselasagne mit Paprika-rahm-Sauce A,C,J 630 kcal / 6 BE
<b>Mi</b> Frikadelle A,D,G mit Lauchgemüse A + Petersilienkart. B 630 kcal / 4 BE	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch A,D,G Schafskäse A+ Risotto + Frisches Obst 13 615 kcal / 4 BE	Bunt. Gemüseteller, Sauce Hollandaise A,C + Petersilienkart. B 530 kcal / 4 BE Mediterran:
<b>Do</b> Kasserlerbraten A,C,D mit Bayerisch Kraut und Prager Serviettenknödel A,E,G 615 kcal / 4 BE	Hähnchen-Geschnitzeltes „süß-sauer“ mit Curcuma-Reis + Pfirsichquarkspeise B Mediterran: 520 kcal / 4 BE	Mediterrane Gemüsesuppe C mit Parmesan A Brotauswahl C 420 kcal / 3 BE
<b>Fr</b> Matjeshering A,K "Hausfrauen Art" mit Dampfkartoffeln B 580 kcal / 3 BE	Kräuterhähnchen auf mediterran. Gemüse + Petersilienkart. B Frisches Obst 13 480 kcal / 3 BE	Salatteller mit Sprossen, Emmment. A Brotauswahl C 380 kcal / 3 BE
<b>Sa</b> Erbsensuppe B,C mit Kasserler A,C,D + Sauerkraut A Brotauswahl C 560 kcal / 4 BE	Nudeleintopf C mit Rindfleisch + Gemüse Brotauswahl C Frisches Obst 13 445 kcal / 5 BE	Nudeleintopf C mit Gemüse Brotauswahl C 395 kcal / 5 B Mediterran:
<b>So</b> Rinderschmorbraten C,G + Romanescogemüse + Ofenkroketten A,B,G 680 kcal / 4 BE	Rinderschmorbrat. C,G + Romanescogemüse + Ofenkroketten A,B,G Erdbeerpudding 1,8,A 580 kcal / 3 BE	Gef. Zucchini A,D,E,G mit Käsesoße A,C,C und Paprikareis 520 kcal / 3 BE

Von Mo - Fr können Sie sich zusätzlich an unserem Salatbüfett bedienen.

1-Farbstoff 2-Konservierungsstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-Phosphat 8-Milchweiß 9-koffeinhaltig 10-chininhaltig 11-Süßungsmittel 12-Phenylalaninquelle 13-gewachst 14-mit Taurin A-Milch B-Sulfit C-Sellerie D-Senf E-Eier F-Lupine G-Gluten H-Nüsse I-Weichtiere J-Soja K-Fisch L-Sesam M-Erdnüsse N-Krebstiere