



Nachmittagskuchen

- Schoko Muffin
- Donut
- Käsekuchenschnitte
- Fruchtschnitte
- Marmorkuchenschnitte
- Nusskuchenschnitte



Unser Servicepersonal steht
Ihnen **von Montag bis Freitag**
von 7 bis 18 Uhr beratend zur Seite.

Ihr UKS komfort-Service team

Universitätsklinikum des Saarlandes
Kirrberger Straße 100

D-66421 Homburg

[T+49 6841 16 -21144](tel:+4968411621144)

ukskomfort@uks.eu



Menüplan Sommer

Starten Sie in den Tag mit einer großen Auswahl für ein leckeres
Frühstück

UKS Frühstück

- 1 Roggenbrötchen
- 1 Weizenbrötchen
- Butter 20 g
- Marmelade
- Philadelphia
- Leerdamer
- Lyoner
- Kochschinken
- Käse
- Gekochtes Ei
- Schokopudding
- Zucker, Kaffeesahne

Klassik Frühstück

- 1 Croissant
- 1 Weizenbrötchen
- Butter 20 g
- Marmelade
- Nutella
- Géramont
- Kalbsleberwurst
- Fleischkäse
- Banane
- Knusperjoghurt
- Zucker, Kaffeesahne

Vitales Frühstück

- 1 Mehrkornbrötchen
- Margarine
- Light-Marmelade
- Honig
- Quark 20%
- Geflügelwurst
- Babybel
- Müsli
- Naturjoghurt
- Actimel
- Zucker, Kaffeesahne

Vegetarisches Frühstück

- 1 Roggenbrötchen
- 1 Brezel
- Butter 20 g
- Honig
- Marmelade
- Kräuterquark
- Veganer Aufstrich
- Cornflakes
- Müsli
- Fruchtjoghurt
- Gekochtes Ei
- Zucker, Kaffeesahne

Oder stellen Sie sich Ihr „Wunschfrühstück“ selbst zusammen.

- **Brot + Brötchen**
- **Aufschnitt**
- **Käse**
- **Milchprodukte**
- **Streichfett**
- **Marmelade**
- **Obst der Saison**



Das UKS-komfort Servicepersonal berät Sie gerne.

Stellen Sie sich zum
Mittagessen

Ihr eigenes Wunschmenü zusammen



Suppen

- S1** Tomatensuppe
- S2** Hühnersuppe
- S3** Gemüsebrühe mit Einlage

Menüs

- M1** Gegrilltes Fischfilet mit Kartoffeln und Zitronensoße
- M2** Veganer Kartoffeleintopf mit Brötchen
- M3** Geflügelschnitzel „Wiener Art“ an Zitrone mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
- M4** Rahmgeschnetztes vom Kalb mit Kartoffelknödel und Karotten-Gemüse
- M5** Rinderbolognese Bio mit Spirelli und Parmesankäse
- M6** Kalbsbraten mit Kartoffelpüree, Schrebergartengemüse und Bratensoße
- M7** Schweinefilet mit Champignonsoße, Broccoli und Kartoffelgratin

Vorspeisen

- V1** Wildkräutersalat mit Gemüsestreifen
- V2** Buchweizen-Kichererbsen-Praline
- V3** Rote-Beete-Nocken

- M8** Rindergulasch mit Spätzle

- M9** Gemüsepfanne nach provenzalischer Art mit Basmatireis

- M10** Griechischer Hirtensalat auf Blattsalat mit Brötchen

Desserts

- D1** Erdbeer-Tiramisu im Glas
- D2** Bienenstich
- D3** Sweet Melody
- Bunter Früchtesalat mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen, Wassermelone, Trauben, Ananas und Mangos

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Servicepersonal.

Genießen Sie unsere große Vielfalt zum
Abendessen

Brot + Brötchen

- 1 Roggenbrötchen
- 1 Weizenbrötchen
- Mehrkornbrötchen
- Weißbrot
- Dreikornbrot
- Weizenmischbrot
- Sovitalbrot
- Zwieback
- Knäckebrot

Aufschnitt

- Salami
- Geflügelwurst
- Pastete mit Petersilie
- Aufstrich vegan
- Gek. Schinken
- Fleischkäse in Scheiben
- Rohesser
- Teewurst
- Wiener
- Lyoner am Stück

Käse

- Butterkäse
- Camembert
- Fol Epi
- Gauda
- Kräuterquark
- Frischkäse

Streichfett

- Butter
- Margarine



Salate

- Kartoffelsalat
- Eiersalat
- Fleischsalat
- Saure Beilage



Milchprodukte/Dessert

- Fruchtjoghurt
- Naturjoghurt
- Schokopudding
- Vanillepudding
- Wackelpudding

Obst

- Apfel
- Banane

