

Speiseplan Mittagessen

vom 22.04.2024 bis 28.04.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

| 12_S | Menü 1 | Menü 2 | Vegetarisch |
|-----------------|--|--|--|
| Mo. 22. Apr. | Kartoffelsuppe a,c1,e Oberländer Grillwurst 2,3,4 Barbecue-Currysoße a,c1,e Pommes-Frites Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a,c1 | Kartoffelsuppe a,c1,e Königsberger Klopse b,c1 in Kapernsoße a,c1,e Reis a Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a,c1 | Kartoffelsuppe a,c1,e Bunte Reispfanne a mit frischem Gemüse e Tofuwürfel o Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a,c1 |
| Di. 23. Apr. | Sternlesuppe b,c1,e Germknödel a,b,c1 mit Pflaumenfüllung c1 Vanillesoße 1,a,c1 Kompott Frischobst | Sternlesuppe b,c1,e Rigatoni "Carbonara" a,b,c1,e mit Schinken 2,3,4,7 Reibekäse a Salat c1,g Frischobst | Suppe a,b,c1,e Kartoffelrösti mit Gemüse b,c1,e und Mozzarella überb. a Quarkdip a Salat c1,g Frischobst |
| Mi. 24. Apr. | Sellerierahmsuppe a,c1,e Nudelauf mit b,c1 Hackfleisch und Gemüse a,e Tomatensoße a,c1,e Salat c1,g Dessertkuchen ,b,c1,h1,h2 | Sellerierahmsuppe a,c1,e Gebratenes Forellenfilet c1,d mit Blattspinat a,e Zitronensoße a,c1,e Salzkartoffeln a Dessertkuchen ,b,c1,h1,h2 | Sellerierahmsuppe a,c1,e Kürbisgemüse mit Paprika a,c1,e Petersilienkartoffeln a Salat c1,g Dessertkuchen ,b,c1,h1,h2 |
| Do. 25. Apr. | Kressecremesuppe c1,c5,e,o Chilli sin Carne e Mais, Bohnen e Vollkornreis Salat c1,g Banane | Kresserahmsuppe c1,c5,e,o Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmssoße a,c1,e Butternudeln a,b,c1 Salat c1,g Vanillequark a | Kresserahmsuppe c1,c5,e,o Gemüseküchle a,b,c1,e mit Schnittlauchdip a Kartoffelsalat e Salat c1,g Vanillequark a |
| Fr. 26. Apr. | Eierstichsuppe a,b,e Gefüllter Paprika b,c1,e Tomatensoße a,c1,e Kartoffelpüree a Salat c1,g Pfirsichkompott | Eierstichsuppe a,b,e Würzbraten vom Schwein e Zwiebeln, Tomaten c1,e Kräuterreis a Salat c1,g Pfirsichkompott 1,a | Suppe a,b,c1,e Drei gekochte Eier b in Senfsoße a,c1,e,g Reis a Salat c1,g Pfirsichkompott 1,a |
| Sa. 27. Apr. | Geröstete b,c1,e Maultaschen 2,3,4 mit Ei b Salat c1,g Butterkekspudding 1,a,c1 | | Vegetarische Maultaschen a,b,c1,e in der Brühe e Salat c1,g Butterkekspudding a,c1 |
| So. 28. Apr. | Schwäbischer Sauerbraten 1,a,c1,e Spätzle b,c1 Salat c1,g Frischobst | | Schwäbische Krautspätzle b,c1 mit Zwiebeln und Käse a,e Salat c1,g Frischobst |

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Auf Wunsch ist ein Beilagentausch zwischen den Menüs eines Tages möglich.

gez. Martin Vetter / Dimitrios Postoltzikis / David Galm / Leitung Volker Brahner 4421

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) gewachst 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmitteln 9) geschwärzt

Allergene: a) Milch einschl. Lactose b) Eier c) glutenhaltige Getreide[c1 Weizen, c2 Dinkel, c3 Roggen, c4 Gerste, c5 Hafer] d) Fisch e) Sellerie f) Erdnüsse g) Senf

h) Schalenfrüchte[h1 Mandeln, h2 Haseln., h3 Walnüsse, h4 Kaschuen., h5 Pecann., h6 Paran., h7 Pistazien, h8 Macadamian.]

i) Sesamsamen k) Schwefeldioxid und Sulfit l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!