

# Speiseplan Mittagessen

vom 06.07.2026 bis 12.07.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

7_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 6. Jul.	Karottenrahmsuppe Schweinegulasch in Pikanter Sauce Maccaroni Salat Panna Cotta Creme	Karottenrahmsuppe Tortelini mit Fleischfüllung Kräutersoße Salat Panna Cotta Creme	Karottenrahmsuppe Sellerieschnitzel mit Kräutersoße Reis Salat Panna Cotta Creme
Di. 7. Jul.	Fleischklößchensuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen Zimt und Zucker Apfelmus Frischobst	Fleischklößchensuppe Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße Kartoffelpüree Salat Frischobst	Suppe Falaffel mit Tomatensoße Gemüsereis Salat Frischobst
Mi. 8. Jul.	Zucchini cremesuppe Sommergemüsepfanne mit Kurkumareis Frittiertes Gemüse Salat Gebäck	Zucchini cremesuppe Kalbsgulasch in feiner Sahnesoße Butternudeln Salat Blaubeer Cube	Zucchini cremesuppe Spinatpolenta mit Tomaten und Käse überbacken Salat Blaubeer Cube
Do. 9. Jul.	Muschelnudelsuppe Paniertes Schnitzel Soße Blumenkohl Kroketten Schokoladenpudding	Muschelnudelsuppe Bunte Salatschüssel Putenstreifen Käse und Ei Baguette Schokoladenpudding	Suppe Gebratene Tofuschnitte Gemüserahmsauce Nudeln Salat Schokoladenpudding
Fr. 10. Jul.	Gebrannte Grießsuppe Thai Curry mit Pute Gemischter Basmatireis Salat Obstsalat	Gebrannte Grießsuppe Fischfilet Bordelaiser Art Tomatensoße Kartoffeln Salat Obstsalat	Gebrannte Grießsuppe Eieromelette mit Rahmspinat Kartoffeln Obstsalat
Sa. 11. Jul.	Graupeneintopf mit Gemüse und Rindfleisch Brötchen Bircher Müsli		Gemüseintopf mit vegetarischen Ravioli Brötchen Bircher Müsli
So. 12. Jul.	Schweinebug in Rahmsauce Spätzle Salat Buttermilchdessert		Spätzlepfanne mit Gemüse und Pilzen Reibkäse Salat Buttermilchdessert

V  
E  
G  
A  
N

**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

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

gez. Jürgen Waffenschmidt / Sascha Spaich/ Jürgen Boeckstegers / 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 Sulfite l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

**Änderungen vorbehalten!**