

Speiseplan Mittagessen

vom 29.12.2025 bis 04.01.2026

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

4_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch			
Mo. 29. Dez.	Kürbissuppe	a,c1,e	Kürbissuppe	a,c1,e	Kürbissuppe	a,c1,e
	Italienische Lasagne mit Käse überbacken	a,b,c1,e	Putenrollbraten	e	Frische Champignons in Kräuterrahm	a,c1,e
	Salat	c1,g	Pikante Soße	a,c1,e	Semmelknödel	a,b,c1
	Grießdessert	a,c1	Karotten-Erbsengemüse	a,c1,e	Salat	c1,g
			Schupfnudeln	b,c1	Grießdessert	a,c1
Di. 30. Dez.	Flädlesuppe	a,b,c1,e	Grießdessert	a,c1		
	Hausgemachter Reisbrei mit Zimt und Zucker	a	Flädlesuppe	a,b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Pfirsichkompott		Kasseler		Bunte Gemüsespieße	e
	Frischobst		Schweinehals	2,3,4,7	mit Tomatensoße	a,c1,e
			Salzkartoffeln	a	Reis	a
Mi. 31. Dez.	Hühnersuppentopf mit Muschelnudeln und Gemüse	e	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Brötchen	b,c1	Frischobst		Frischobst	
	Dessert Kuchen	c1				
		a,b,c1, h2				
Do. 1. Jan.	Schweinefilet im Pilzmantel	a,c1,e			Gemüseeintopf	c1,e
	Spätzle	b,c1			mit Kartoffeln	
	Salat	c1,g			Seitanwurst	c1,c4,e,o
	Buttermilchdessert	1,a			Brötchen	c1
Fr. 2. Jan.	Hühnerbrühe mit Einlage	a,b,c1,e			Dessertkuchen	a,b,c1,h2
	Gebackener Seelachs	c1,d				
	Kräuterbechamel	a,c1,e	Hühnerbrühe mit Einlage	a,b,c1,e	Gemüsebagel	c1,e
	Gemüsereis	a,e	Schwäbische Maultaschen	2,3,4,7	Gemüse-Kräutersoße	a,c1,e
	Salat	c1,g	mit Zwiebelschmelze	a,b,c1,e	und Reis	a
3. Jan.	Karamellpudding	1,a	Kartoffelsalat	e	Salat	c1,g
			Salat	c1,g	Buttermilchdessert	1,a
			Karamellpudding	1,a		
Sa. 4. Jan.	Weisser Bohneneintopf	a,c1,e				
	Speck, Zwiebel	2,3,4,7				
	Bockwurst	2,3,4,7				
	Weckle	c1				
	Milchschnitte	a,b,c1,c3				
So.	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken-Käsefüllung	3,7,a,b,c1			Weisser Bohneneintopf	a,c1,e
	Rahmsoße	a,c1,e			Zwiebel, Gemüse	e
	Wellenbandnudeln	b,c1			Tofuklößchen	a,b,c1,e,o
	Salat	c1,g			Weck	c1
	Wackelpudding	1			Milchschnitte	a,b,c1,c3

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

gez. David Galm / Michele Glaser / Simon Buaer /Leitung Volker Brahner 4421

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

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) gewachst 7) mit Phospat 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!