



Speiseplan Mittagessen

vom 29.12.2025 bis 04.01.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

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

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 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!