

Speiseplan Mittagessen

vom 09.03.2026 bis 15.03.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

2_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo.	Geflügelcremesuppe	a,c1,e	Geflügelcremesuppe	a,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
9. Mrz.	Fleischbällchen in Tomatensoße	b,c1 a,c1,e	Mini Schweinehaxe Bratensoße	c1,e	Gefüllter Paprika mit Tomatensoße	a,b,c1 a,c1,e
	Gemüsereis	a,e	Rahmwirsing	a,c1,e	Gemüsereis	a,e
	Salat	c1,g	Kartoffelpüree	a	Salat	c1,g
	Vanillepudding	1,a	Vanillepudding	1,a	Vanillepudding	1,a
Di.	Krautsuppe	e	Krautsuppe	e	Krautsuppe	e
10. Mrz.	Kaiserschmarrn mit Rosinen	a,b,c1	Putengulasch in Pilzrahmsoße	a,c1,e	Steckrüben-Kartoffelauf-la mit einer	a,b,e
	Vanillesoße	1,a,c1	Fleckerlnudeln	b,c1	Bechâmelsoße	a,c1,e
	Apfelmus		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
Mi.	Grünkernsuppe	a,c1,e	Grünkernsuppe	a,e	Grünkernsuppe	a,c1,e
11. Mrz.	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen	a,c1,e	Winzersteak	2,3,7,a,c1	Gebratene Gnocci mit Gemüswürfeln	a,b,c1 a,e
	Reis	a	Zwiebelsoße	a,c1,e	Gorgonzolasoße	a,c1,e
	Salat	c1,g	Pommes frites	a,b,c1	Salat	c1,g
	Donut	,b,c1,c3,h1	Speckbohnen	2,3,4,7,a	Donut	i,b,c1,c3,h1
Do.	Brokkolicremesuppe	c1,c5,e,o	Brokkolisuppe	c1,c5,e,o	Brokkolicremesuppe	c1,c5,e,o
12. Mrz.	Schaschlikpfanne		Jackfruitstange	c1,c5,e	Vollkornnudelauf-lauf	a,b,c1,e
	Zwiebeln, Paprika, Speck	2,3,4,7	Kurkumasoße	c1,c5,e,o	mit frischen Gemüse	
	Bratkartoffeln	a	Risi-Bisi		Tomatensoße	a,c1,e
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Ananaskompott		Ananaskompott		Ananaskompott	
Fr.	Markklößchensuppe	a,b,c1,e	Markklößchensuppe	a,b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
13. Mrz.	Bauernbratwurst	2,3,4	Hausgemachte		Panierter Camembert	a,b,c1
	Soße	a,c1,e	Lachs-Spinat-Lasagne	a,b,c1,d,e	Preisselbeeren	
	Rotkohl	8,a,e	mit Käse überbacken	a	Kartoffelsalat	e
	Kartoffelpüree	a	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Waldbeerenquark	a	Waldbeerenquark	a	Waldbeeenquark	a
Sa.	Bunter Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	e			Kartoffeleintopf mit Gemüse und Klößchen	e a,c1,e,o
14. Mrz.	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Schokoriegel	c1,f,h1h2,o			Schokoriegel	c1,f,h1h2,o
So.	Glacierter Schweinebrater mit Rahmsoße und Spätzle	g a,c1,e b,c1			Allgäuer Rahmspätzle mit Zwiebelschmelze	a,b,c1 a
15. Mrz.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Sahnejoghurt m. Früchten	1,a			Sahnejoghurt m. Früchter	1,a

V
E
G
A
N

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

gez. David Galm / Michele Glaser / 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!