


Speiseplan Mittagessen

vom 06.04.2026 bis 12.04.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

6_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 6. Apr.	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" i,a,b,c1,e,g Spätzle a,b,c1 Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a	 Sternlesuppe b,c1,e Rigatoni "Carbonara" a,b,c1,e mit Schinken 2,3,4,7 Reibekäse a Salat c1,g Frischobst	Bunte Spätzlepfanne b,c1 mit frischem Gemüse a,e Tomatensoße c1,e Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a
Di. 7. Apr.	Sternlesuppe b,c1,e Germknödel a,b,c1 mit Zwetschgenfüllung 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. 8. Apr.	Eierstichsuppe a,b,c1,e Schweinegeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce a,c1,e Reis a Salat c1,g Dessert Kuchen ,b,c1,h1,h2	Eierstichsuppe a,b,c1,e Spanische Paella Kurkumareis mit Gemüse, a,c1,e Hühnchen, Garnelen a,d Salat c1,g Dessert Kuchen i,b,c1,h1,h2	Suppe a,b,c1,e Gebratene Gnocci mit Gemüsewürfeln a,c1,e Gorgonzolasoße a Salat c1,g Dessert Kuchen i,b,c1,h1,h2
Do. 9. Apr.	Selleriecremesuppe c1,c5,e,o Asiatische Gemüsebällchen c1,c5,e,o Currycremegemüse c1,c5,e,o Kartoffeln Banane	Selleriecremesuppe c1,c5,e,o Nudelaufbau mit b,c1 Hackfleisch und Gemüse a,e Tomatensoße a,c1,e Salat c1,g Heidelbeerquark a	Selleriecremesuppe c1,c5,e,o Drei gekochte Eier b in Senfsoße a,c1,e,g Salzkartoffeln a Salat c1,g Heidelbeerquark a
Fr. 10. Apr.	Ochenschwanzsuppe c1,e Gedämpftes Fischfilet d Zitronen-Butter-Soße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Pfersichkompott	Ochenschwanzsuppe c1,e Putenoberkeulenbraten e Zwiebelsoße c1,e Butternudeln a,b,c1 Salat c1,g Pfersichkompott	Suppe a,c1,e Gebackene Champignons b,c1 Joghurdip a Kartoffelsalat e Salat c1,g Pfersichkompott
Sa. 11. Apr.	Geröstete b,c1,e Maultaschen 2,3,4 mit Ei b Salat c1,g Butterkekspudding a,c1		Vegetarische Maultaschen a,b,c1,e in der Brühe e Salat c1,g Butterkekspudding a,c1
So. 12. 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. David Galm / Michele Glaser / Simon Bauer / 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!