

# Speiseplan Mittagessen

vom 13.04.2026 bis 19.04.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

7_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 13. Apr.	Karottenrahmsuppe Schweinegulasch in Rahmsauce Bandnudeln Salat Panna Cotta Creme	Karottenrahmsuppe Tortelini mit Fleischfüllung Kräutersauce Salat Panna Cotta Creme	Karottenrahmsuppe Sellerieschnitzel mit Kräutersauce Reis Salat Panna Cotta Creme
Di. 14. Apr.	Fleischklößchensuppe Gebäckener Apfelstrudel Vanillesauce Birnenkompott Frischobst	Fleischklößchensuppe Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße Kartoffelpüree Salat Frischobst	Suppe Falaffel mit Kräuter Dip Petersilienkartoffel Salat Frischobst
Mi. 15. Apr.	Zucchini cremesuppe Sommergemüsepfanne mit Kurkumareis Frittiertes Gemüse Salat Gebäck	Zucchini cremesuppe Kalbsragout in feiner Sahnesauce Herzoginkartoffeln Salat Cremeschnitte	Zucchini cremesuppe Buntes Paprikaragout mit Reis Salat Cremeschnitte
Do. 16. Apr.	Muschelnudelsuppe Schweineschnitzel Natur Bratensoße Fingermörchen Kroketten Schokoladenpudding	Muschelnudelsuppe Bunte Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei Baguette Schokoladenpudding	Suppe Gebratene Tofuschnitte Gemüserahmsauce Nudeln Salat Schokoladenpudding
Fr. 17. Apr.	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. 18. Apr.	Graupeneintopf mit Gemüse und Rindfleisch Brötchen Bircher Müsli		Gemüse eintopf mit vegetarischen Ravioli Brötchen Bircher Müsli
So. 19. Apr.	Glasierte Schweinekeule mit Pilzrahmsauce dazu 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 Sulfit l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!