Speiseplan Mittagessen

vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

10_S	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo. 21. Apr.	Gebratene Hähnchenbrust Tomaten-Paprika-Ragout Semmelknödel Salat Grießdessert	 a,b,c1,e c1 c1,e a,c1			Frische Champignons in Kräuterrahm Semmelknödel Salat Grießdessert	 a,c1,e a,b,c1,e c1,g a,c1
Di. 22. Apr.	Flädlesuppe Hausgemachter Grießbrei mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott Frischobst	a,b,c1,e a,c1	Flädlesuppe Bauernbratwurst Bratensoße Kartoffelpüree Karotten-Erbsengemüse Frischobst	a,b,c1,e 2,3,4 c1,e a a,c1,e	Suppe Bunte Gemüsespieße mit Tomatensoße Reis Salat Frischobst	a,b,c1,e e a,c1,e a c1,g
Mi. 23. Apr.	Gemüsecremesuppe Bunter Wurstsalat mit Zwiebeln, Paprika Bratkartoffeln Puddingzopf	a,c1,e e 1,2,3,4,7 a 1,a,b,c1,h1	Gemüsecremesuppe Schweinelendchen in Pilzrahmsoße Spätzle Salat Puddingzopf	a,c1,e c1 a,c1,e b,c1 c1,g 1,a,b,c1,h1	Gemüsecremesuppe Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze Salat Puddingzopf	a,c1,e 1,a,b,c1 a c1,g 1,a,b,c1,h1
Do. 24. Apr.	Currycremesuppe Panierte Weizenschnitte Kräuterreis Tomatensoße Salat Apfelcreme	c1,c5,e,o c1,c5,o c1,e c1,g c5,h1,l	VEGAN	Currycremesuppe Spaghetti mit "Bologneser Soße" Reibkäse Salat Buttermilchdessert	c1,c5,e,o b,c1 c1,e 1,a c1,g 1,a	Currycremesuppe Sahnequark "Griechische Art" Kartoffeln Buttermilchdessert	c1,c5,e,o a a 1,a
Fr. 25. Apr.	Hühnerbrühe mit Einlage Grüne Nudeln mit Lachs in Sahnesoße Salat Karamellpudding	a,b,c1,e a,b,c1 d a,c1,e c1,g 1,a	Hühnerbrühe mit Einlage Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat Salat Karamellpudding	a,b,c1,e 2,3,4,7 a,b,c1,e e c1,g 1,a	Gemüsebrühe mit Einlage Vegetarischer Gemüsebratling Kartoffelsalat Salat Karamellpudding	a,b,c1,e a,b,c1,e e c1,g 1,a
Sa. 26. Apr.	Gaisburger Marsch Kartoffeln, Spätzle Rindfleisch Weckle Milchschnitte	e b,c1 c1 a,b,c1,c3			Gemüseeintopf Kartoffeln, Spätzle Klößchen Weck Milchschnitte	e b,c1 a,b,c1,e,o c1 a,b,c1,c3
So. 27. Apr.	Hähnchenroulade "Florentiner Art" Rahmsoße Wellenbandnudeln Salat Wackelpudding	 a,c1,e a,c1,e b,c1 c1,g 1,c1			Pfannkuchen mit feinem Rahmgemüse Salat Wackelpudding	a,b,c1 a,c1,e c1,g 1,c1

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 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!