

# Speiseplan Mittagessen

vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

5_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch			
Mo. 5. Jan.	Nudelsuppe	b,c1,e	Nudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Cevapcici	a,b,c1,e	Schweinegulasch	c1	Vegetarische Tortelini	a,b,c1,e
	Knoblauchsoße	a,c1,e	in Paprikarahmsoße	a,c1,e	Reibekäse	1,a
	Butterreis	a	Nudeln	b,c1	Tomatensoße	a,c1,e
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Nusspudding	a,c1	Nusspudding	a,c1	Nusspudding	a,c1,e
Di. 6. Jan.	Rindergeschnetzeltes art	a,c1,e,g			Linsenbolognaisse auf	a,c1,e
	Stroganoff				Vollkornspaghetti	b,c1
	Spätzle	b,c1			Salat	c1,g
	Salat	c1,g			Frischobst	
Mi. 7. Jan.	Perlgraupensuppe	c1,e	Perlgraupensuppe	c1,e	Perlgraupensuppe	c1,e
	Veganes Maisküchle	c1	Saftige Fleischspieße	a,b,c1	Gemüsestrudel	a,b,c1,e,o
	Kräuterkartoffeln		in Zwiebelsoße	a,c1,e	Kräuterdip	a,c1,e,o
	Dip	c1,c5,o	Rösti	a,b	Kartoffelsalat	a,c1,e
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Gebäck	c1,c5,o	Berliner	a,b,c1,c2	Berliner	a,b,c1,c2
Do. 8. Jan.	Tomatencremesuppe	a,c1,e	Tomatencremesuppe	a,c1,e	Tomatencremesuppe	a,c1,e
	3 Stück Nürnberger gebraten	2,3,4	Hähnchenkeule		Gefüllte	
	auf Sauerkraut		Pikante Soße	a,c1,e	Kartoffeltaschen	a,c1,e
	Kartoffelbrei	c1,e	Reis	a	Rahmgemüse	a,c1,e
	Apfel- Mango Dessert	a	Salat	c1,g	Salat	c1,g
Fr. 9. Jan.	Grießklößchensuppe	a,b,c1,e	Grießklößchensuppe	a,b,c1,e	Gemüsebrühe mit Einlage	a,b,c1,e
	Paniertes Fischfilet	b,c1,d	Hackbraten	a,b,c1,g	Blumenkohl	
	Remouladensoße	3,a,b,g,d	Bratensoße	c1,e	mit Käsesoße	a,c1,e
	Kartoffelsalat	e	Drehnudeln	b,c1	und Kartoffeln	a
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Birnenkompott		Birnenkompott		Birnenkompott	
Sa. 10. Jan.	Linseneintopf	1,c1,e			Linseneintopf	1,c1,e
	mit Speck und Würstchen	2,3,4,7			mit Gemüse	a,e
	Gemüse, Kartoffeln	e			Klößchen	a,b,c1,o
	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Knoppers	a,c1f,h1,h2			Knoppers	a,c1f,h1,h2
So. 11. Jan.	Gefüllter	2,3,4,7			Frische Champignons	a
	Schweinerücken	a,c1,e			in Kräuterrahm	a,c1,e
	Spätzle	b,c1			Spätzle	b,c1
	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Sahnejoghurt	1,a			Sahnejoghurt	1,a

**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 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!