

# Speiseplan Mittagessen

vom 12.05.2025 bis 18.05.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

7_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 12. Mai.	Karottenrahmsuppe Schweinebraten in Rahmsoße Maccaroni Salat Panna Cotta Creme	Karottenrahmsuppe Tortelini mit Fleischfüllung Kräutersoße Salat Panna Cotta Creme	Karottenrahmsuppe Sellerieschnitzel mit Kräutersoße Reis Salat Panna Cotta Creme
Di. 13. Mai.	Fleischklößchensuppe Gebäckener Apfelstrudel Vanillesoße Birnenkompott Frischobst	Fleischklößchensuppe Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße Kartoffelpüree Salat Frischobst	Suppe Falaffel mit Tomatensoße Gemüsereis Salat Frischobst
Mi. 14. Mai.	Zucchini cremesuppe Sommergemüsepfanne mit Kurkumareis Frittiertes Gemüse Salat Gebäck	Zucchini cremesuppe Kalbsragout in feiner Sahnesoße Fleckerlnudel Salat Erdbeer-Vanille-Plunder	Zucchini cremesuppe Spinatpolenta mit Tomaten und Käse überbacken Salat Erdbeer-Vanille-Plunder
Do. 15. Mai.	Muschelnudelsuppe Paniertes Schnitzel Soße Karotten Erbsengemüse Krokette Schokoladenpudding	Muschelnudelsuppe Bunte Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei Baguette Schokoladenpudding	Suppe Bunte Nudelpfanne Mit Tofu Sojasoße Salat Schokoladenpudding
Fr. 16. Mai.	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. 17. Mai.	Hackfleisch Eintopf Mit Lauch und Kartoffeln In Käsesoße Brötchen Bircher Müsli		Gemüse Eintopf mit vegetarischen Ravioli Brötchen Bircher Müsli
So. 18. Mai.	Schweinegulasch in Rahmsoße Breite Nudeln Salat Buttermilchdessert		Nudelpfanne 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 Sulfite l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!