

Speiseplan Mittagessen

vom 18.05.2026 bis 24.05.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

12_S	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo. 18. Mai.	Kartoffelsuppe Oberländer Grillwurst Barbecue-Currysoße Pommes-Frites Salat Joghurt-Dessert	a,c1,e 2,3,4 a,c1,e c1,g 1,a,c1	Kartoffelsuppe Königsberger Klopse in Kapernsoße Reis Salat Joghurt-Dessert	a,c1,e b,c1 a,c1,e a c1,g 1,a,c1	Kartoffelsuppe Gebratene Gnocci mit Gemüse und Tomatensoße Salat Joghurt-Dessert	a,c1,e a,b e c1,e c1,g 1,a,c1
Di. 19. Mai.	Sternlesuppe Germknödel mit Pflaumenfüllung Vanillesoße Kompott Frischobst	b,c1,e a,b,c1 c1 1,a,c1 	Sternlesuppe Rigatoni "Carbonara" mit Schinken Reibkäse Salat Frischobst	b,c1,e b,c1 2,3,4,7 1,a c1,g 	Suppe Kartoffelrösti mit Gemüse und Mozzarella überb. Quarkdip Salat Frischobst	a,b,c1,e b,c1,e a a c1,g
Mi. 20. Mai.	Sellerierahmsuppe Schweinegeschnetztes mit Paprikarahmsoße Reis Salat Dessertkuchen	a,c1,e a,c1,e a c1,g b,c1,h1,h2	Sellerierahmsuppe Frischer Stangenspargel mit Zitronen-Buttersoße Petersilienkartoffeln Dessertkuchen	a,c1,e c1 a,b,c1,e a i,b,c1,h1,h2	Sellerierahmsuppe Mac 'n' Chesse Maccaroni mit einer Käsesoße Coleslaw-Salat Dessertkuchen	a,c1,e a,b a,c1,e a,b,c1,e i,b,c1,h1,h2
Do. 21. Mai.	Kressecremesuppe Chilli sin Carne Mais, Bohnen Vollkornreis Salat Banane	V E G A N c1,c5,e,o e e c1,g	Kresserahmsuppe Nudelauflauf mit Hackfleisch und Gemüse Tomatensoße Salat Vanillequark	c1,c5,e,o b,c1 a,e a,c1,e c1,g a	Kresserahmsuppe Drei gekochte Eier in Senfsoße Kartoffeln Salat Vanillequark	c1,c5,e,o b a,c1,e,g a c1,g a
Fr. 22. Mai.	Eierstichsuppe Gefüllter Paprika Tomatensoße Kartoffelpüree Salat Pfersichkompott	a,b,e b,c1,e a,c1,e a c1,g 	Eierstichsuppe "Nasi Goreng" Reispfanne mit Hühnchen und buntem Gemüse Salat Pfersichkompott	a,b,e e a,c1,e,o a,e c1,g 1,a	Suppe Gebackene Champignons Joghurdip Kartoffelsalat Salat Pfersichkompott	a,b,c1,e b,c1 a e c1,g 1,a
Sa. 23. Mai.	Geröstete Maultaschen mit Ei Salat Butterkekspudding	b,c1,e 2,3,4 b c1,g 1,a,c1			Vegetarische Maultaschen in der Brühe Salat Butterkekspudding	a,b,c1,e e c1,g a,c1
So. 24. Mai.	Rindergeschnetztes nach Züricher Art Spätzle Salat Frischobst	a,c1,e b,c1 c1,g 			Schwäbische Krautspätzle mit Zwiebeln und Käse Salat Frischobst	b,c1 a,e c1,g

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 Sulfit l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!