

Speiseplan Mittagessen

vom 01.06.2026 bis 07.06.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

8_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 1. Jun.	Krautsuppe e Panierte Jägerschnitte 2,3,7,b,c1 Tomatensoße a,c1,e Nudeln b,c1 Salat c1,g Vanillepudding 1,a	Krautsuppe e Gemüsebowl mit Lauch, Karotten, Kartoffeln Seitanwurst c1,c5,e,o Veganer Vanillepudding c1,o	Krautsuppe e Italienischer Nudelauflauf mit Tomatensoße a,b,c1 und Ruccola a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a
Di. 2. Jun.	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Milchreis a mit Kirschen c1 Zimt-Zucker Frischobst	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Putengeschnetzeltes c1 Champignonrahmsouße a,c1,e Nudeln b,c1 Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Mediterranes Pfannengemüse a,e mit pikanten Tofu c1,e,o und Kartoffeln a Frischobst
Mi. 3. Jun.	Grünkernsuppe a,c1,e Pizzanudelpfanne a,b,c1,e mit Salami und Oliven 9,2,3,4,7 Mozzarellakäse a Salat c1,g Donut ,b,c1,c3,h1	Grünkernsuppe a,e Gefüllte Schweineröllchen a,b,c1,e ZucchiniGemüse c1,e Kartoffelspalten a,b,c1 Donut i,b,c1,c3,h1	Grünkernsuppe a,c1,e Gebratene Gnocchi a,b,c1 mit Gemüsewürfeln a,e Gorgonzolasouße a,c1,e Salat c1,g Donut i,b,c1,c3,h1
Do. 4. Jun.	Putenbraten e Thymiansouße a,c1,e Wellenbandnudeln a,b,c1 Salat c1,g Waldbeerenquark a	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; transform: rotate(-5deg); display: inline-block;"> <p>Das Küchenteam wünscht Ihnen einen schönen Feiertag!</p> </div>	
Fr. 5. Jun.	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Schaschliktopf a,c1,e Zwiebeln, Paprika, Speck 2,3,4,7 Butterreis a Salat c1,g Puddingstrudel 1,a,c1	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Paniertes Schollenfilet b,c1,d Remouladensoße 3,a,b,g,d Kartoffelsalat e Salat c1,g Puddingstrudel 1,a,c1	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Paniertes Camembert a,b,c1 Preisselbeeren Kartoffelsalat e Salat c1,g Puddingstrudel 1,a,c1
Sa. 6. Jun.	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüse e Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o		Kartoffeleintopf mit Gemüse e und Klößchen a,c1,e,o Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o
So. 7. Jun.	Glacierter Schweinebraten mit Rahmsouße a,c1,e und Spätzle b,c1 Salat c1,g Sahnejoghurt m. Früchten 1,a		Allgäuer Rahmspätzle a,b,c1 mit Zwiebelschmelze a Salat c1,g Sahnejoghurt m. Früchten 1,a

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!