

Speiseplan Mittagessen

vom 30.06.2025 bis 06.07.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

8_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 30. Jun.	Krautsuppe e Fleischbällchen b,c1 in Tomatensoße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a	Krautsuppe e Asiatische Gemüsebällchen c1,c5,e,0 Currycremegemüse c1,c5,e,0 Kartoffeln Veganer Vanillepudding c1,o	Krautsuppe e Gefüllte Zucchini a,b,c1 mit Tomatensoße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a
Di. 1. Jul.	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Ofenschlupfer a,b,c1 mit Äpfeln und Rosinen 5 Vanillesoße 1,a,c1 Mirabellenkompott Frischobst	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Schweinegeschnetzeltes c1 Champignonrahmsauce a,c1,e Fleckerlnudeln b,c1 Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Mediterranes Pfannengem. a,c1,e mit Kartoffelrösti b,c1 Quarkdip a Salat c1,g Frischobst
Mi. 2. Jul.	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 Cordon bleu 3,b,c1,2,3,4 Bratensoße c1,e Wedgeskartoffeln Salat c1,g Donut i,b,c1,c3,h1	Grünkernsuppe a,c1,e Gebratene Gnocchi a,b,c1 mit Gemüsewürfeln a,e Gorgonzolasoße a,c1,e Salat c1,g Donut i,b,c1,c3,h1
Do. 3. Jul.	Markklößchensuppe a,b,c1,e Schaschlikpfanne a,c1,e Zwiebeln, Paprika, Speck 2,3,4,7 Bratkartoffeln a Salat c1,g Waldbeerenquark a	Markklößchensuppe a,b,c1,e Grüne Nudeln b,c1 Schinken-Champignon- 2,3,4,7 Sahnesoße a,c1,e Salat c1,g Waldbeerenquark a	Suppe a,b,c1,e Italienischer Auflauf Makkaroni, Tomaten a,b,c1,e Paprika, Ruccola a Salat c1,g Waldbeerenquark a
Fr. 4. Jul.	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Putenoberkeulenbraten Thymiansoße a,c1,e Nudeln b,c1 Salat c1,g Ananaskompott	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Paniertes Schollenfilet b,c1,d Remouladensoße 3,a,b,g,d Kartoffelsalat e Salat c1,g Ananaskompott	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Paniertes Camembert a,b,c1 Preisselbeeren Kartoffelsalat e Salat c1,g Ananaskompott
Sa. 5. Jul.	Bunter Gemüseintopf e mit Rindfleisch e und Gemüse e Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o		Kartoffeleintopf e mit Gemüse a,c1,e,0 und Klößchen Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o
So. 6. Jul.	Glacierter Schweinebraten a,c1,e mit Rahmsauce b,c1 und Spätzle 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 / 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!