Speiseplan Mittagessen

vom 14.07.2025 bis 20.07.2025

Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

10_S	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
	Rote Bete Suppe	a,c1,e	Rote Bete Suppe	a,c1,e	Rote Bete Suppe	a,c1,e
Mo.	Italienische		Putenrollbraten	e	Frische Champignons	
	Lasagne	a,b,c1,e	Pikante Soße	a,c1,e	in Kräuterrahm	a,c1,e
	mit Käse überbacken	a	Karotten-Erbsengemüse	a,c1,e	Semmelknödel	a,b,c1
14. Jul.	Salat	c1,g	Schupfnudeln	b,c1	Salat	c1,g
	Grießdessert	a,c1	Grießdessert	a,c1	Grießdessert	a,c1
	Flädlesuppe	a,b,c1,e	Flädlesuppe	a,b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
Di.	Hausgemachter Grießbrei	a,c1	Würstschengulasch	2,3,4,7	Bunte Gemüsespieße	e
	mit Zimt und Zucker		in pikanter Soße	a,c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Pfirsichkompott		Nudeln	b,c1	Reis	a
15. Jul.			Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
	Gemüserahhmsuppe	a,c1,e	Gemüserahmsuppe	a,c1,e	Gemüserahmsuppe	a,c1,e
Mi.	Bunte Salatschüssel	a,c1,e	Schweinerückensteak	c1	Mac´n´Cheese	
	mit Thunfisch, Zwiebel	a,d,e	"Tomate Mozzarella"	b,e	Maccaroni mit Käse	a,b,c1
	und Ei	b	Wedgeskartoffeln		und Zwiebelschmelze	a
16. Jul.	Baguette	b,c1	Salat	c1,g	Cole Slaw Salat	a,b,c1,g
	Puddingzopf	a,b,c1	Puddingzopf	a,b,c1	Puddingzopf	a,b,c1
	Currycremesuppe	c1,c5,e,o	Currycremesuppe	c1,c5,e,o	Currycremesuppe	c1,c5,e,o
Do.	Panierte Weizenschnitte	c1,c5,o	Spaghetti mit	b,c1	Sahnequark	a
	Kräuterreis		"Bologneser Soße"	c1,e	"Griechische Art"	
	Tomatensoße	c1,e	Reibkäse	1,a	Kartoffeln	a
17. Jul.	Salat	c1,g	Salat	c1,g		
	Dessert	c1,c5,o	Buttermilchdessert	1,a	Buttermilchdessert	1,a
	Hühnerbrühe mit Einlage	a,b,c1,e	Hühnerbrühe mit Einlage	a,b,c1,e	Gemüsebrühe mit Einlage	a,b,c1,e
Fr.	Hähnchengeschnetzeltes	a,c1	Schwäbische Maultaschen	2,3,4,7	Vegetarischer	
	"Indische Art"	e,o	mit Zwiebelschmelze	a,b,c1,e	Gemüsebratling	a,b,c1,e
	Basmatireis	a	Kartoffelsalat	e	Kartoffelsalat	e
18. Jul.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Karamellpudding	1,a	Karamellpudding	1,a	Karamellpudding	1,a
Sa.	Gaisburger Marsch	e			Gemüseeintopf	e
	Kartoffeln, Spätzle	b,c1			Kartoffeln	c1
	Rindfleisch				Klößchen	a,b,c1,e,o
19. Jul.	Weckle	c1			Weck	c1
	Milchschnitte	a,b,c1,c3			Milchschnitte	a,b,c1,c3
So.	Hähnchenroulade "Florentiner Art"	a,c1,e			Pfannkuchen	a,b,c1
	Rahmsoße	a,c1,e			mit	
	Wellenbandnudeln	b,c1			feinem Rahmgemüse	a,c1,e
20. Jul.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Wackelpudding	1			Wackelpudding	1

V E G A N

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Auf Wunsch ist ein Beilagentausch zwischen den Menüs eines Tages möglich.

gez. David Galm / Michel Glaser / 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!