

Speiseplan Mittagessen

vom 12.01.2026 bis 18.01.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

6_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo. 12. Jan.	Kartoffelsuppe	a,c1,e	Kartoffelsuppe	a,c1,e	Kartoffelsuppe	a,c1,e
	Oberländer Grillwurst	2,3,4	Königsberger Klopse	b,c1	Bunte Reispfanne	a
	Currysoße	a,c1,e	mit Karpersoße	a,c1,e	mit frischem Gemüse	e
	Pommes-Frites		Kartoffelpüree	a	Tofuwürfel	o
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Joghurt-Dessert	1,a	Joghurt-Dessert	1,a	Joghurt-Dessert	1,a
Di. 13. Jan.	Sternlesuppe	b,c1,e	Sternlesuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Germknödel	a,b,c1	Rigatoni "Carbonara"	a,b,c1,e	Kartoffelrösti mit Gemüse	b,c1,e
	mit Zwetschgenfüllung	c1	mit Schinken	2,3,4,7	und Mozzarella überb.	a
	Vanillesoße	1,a,c1	Reibekäse	a	Quarkdip	a
	Kompott		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
Mi. 14. Jan.	Eierstichsuppe	a,b,c1,e	Eierstichsuppe	a,b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Schweinegeschnetzeltes		Gebratenes Lachsfilet	c1,o	Kürbisgemüse	
	mit Paprikarahmsoße	a,c1,e	mit Blattspinat	a,e	mit Paprika	a,c1,e
	Reis	a	Zitronensoße	a,c1,e	Reis	a
	Salat	c1,g	Tagliatelle	a,b1c1	Salat	c1,g
	Dessert Kuchen	,b,c1,h1,h2	Dessert Kuchen	i,b,c1,h1,h2	Dessert Kuchen	i,b,c1,h1,h2
Do. 15. Jan.	Selleriecremesuppe	c1,c5,e,o	Selleriecremesuppe	c1,c5,e,o	Selleriecremesuppe	c1,c5,e,o
	Asiatische	V E G A N	Nudelauflauf mit	b,c1	Drei gekochte Eier	b
	Gemüsebällchen		Hackfleisch und Gemüse	a,e	in Senfsoße	a,c1,e,g
	Currycremegemüse		Tomatensoße	a,c1,e	Salzkartoffeln	a
	Kartoffeln		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Banane		Heidelbeerquark	a	Heidelbeerquark	a
Fr. 16. Jan.	Ochsenchwanzsuppe	c1,e	Ochsenchwanzsuppe	c1,e	Suppe	a,c1,e
	Kohlroulade	b,c1,e	Putenoberkeulenbraten	e	Gebackene Champignons	b,c1
	mit Kümmelsoße	c1,e	Zwiebelnsoße	c1,e	Joghurdip	a
	Kartoffelpüree	a	Butternudeln	a,b,c1	Kartoffelsalat	e
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Pfirsichkompott		Pfirsichkompott		Pfirsichkompott	
Sa. 17. Jan.	Geröstete	b,c1,e			Vegetarische	
	Maultaschen	2,3,4			Maultaschen	a,b,c1,e
	mit Ei	b			in der Brühe	e
	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Butterkekspudding	a,c1			Butterkekspudding	a,c1
So. 18. Jan.	Schwäbischer				Schwäbische	
	Sauerbraten	1,a,c1,e			Krautspätzle	b,c1
	Spätzle	b,c1			mit Zwiebeln und Käse	a,e
	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Frischobst				Frischobst	

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

Änderungen vorbehalten!