

Speiseplan Mittagessen

vom

12.01.2026

bis

18.01.2026

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

6_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch
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 Karpernsoße	a,c1,e	mit frischem Gemüse e
	Pommes-Frites		Kartoffelpüree	a	Tofuwürfel o
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat c1,g
13. Jan.	Joghurt-Dessert	1,a	Joghurt-Dessert	1,a	Joghurt-Dessert 1,a
	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
14. Jan.	Kompott		Salat	c1,g	Salat c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst
	Eierstichsuppe	a,b,c1,e	Eierstichsuppe	a,b,c1,e	Suppe a,b,c1,e
	Schweinegeschnetzeltes		Gebratenes Lachsfilet	c1,0	Kürbisgemüse
	mit Paprikarähmsoße	a,c1,e	mit Blattspinat	a,e	mit Paprika a,c1,e
15. Jan.	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	,b,c1,h1,h2	Dessert Kuchen ,b,c1,h1,h2
	Selleriecremesuppe	c1,c5,e,o	Selleriecremesuppe	c1,c5,e,o	Selleriecremesuppe c1,c5,e,o
	Asiatische Gemüsebällchen	c1,c5,e,o	Nudelauflauf mit Hackfleisch und Gemüse	b,c1	Drei gekochte Eier b
16. Jan.	Currycremegemüse	c1,c5,e,o	Tomatensoße	a,e	in Senfsoße a,c1,e,g
	Kartoffeln		Salat	a,c1,e	Salzkartoffeln a
	Banane		Heidelbeerquark	c1,g	Salat c1,g
	Ochsen schwanzsuppe	c1,e	Ochsen schwanzsuppe	c1,e	Heidelbeerquark a
	Kohlroulade	b,c1,e	Putenoberkeulenbraten	e	Suppe a,c1,e
17. Jan.	mit Kümmelsoße	c1,e	Zwiebelnsoße	c1,e	Gebackene Champignons b,c1
	Kartoffelpüree	a	Butternudeln	a,b,c1	Joghurtdip a
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Kartoffelsalat e
	Pfirsichkompott	a,c1	Pfirsichkompott		Salat c1,g
	Geröstete Maultaschen	b,c1,e			Pfirsichkompott a,c1
18. Jan.	mit Ei	2,3,4			Vegetarische Maultaschen a,b,c1,e
	Salat	b			in der Brühe e
	Butterkekspudding	c1,g			Salat c1,g
	Schwäbischer Sauerbraten	1,a,c1,e			Butterkekspudding a,c1
	Spätzle	b,c1			
	Salat	c1,g			
	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 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!