Speiseplan Mittagessen

vom 28.07.2025 bis 03.08.2025

Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

12_S	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo.	Kartoffelsuppe	a,c1,e	Kartoffelsuppe	a,c1,e	Kartoffelsuppe	a,c1,e
	Oberländer Grillwurst	2,3,4	Königsberger Klopse	b,c1	Bunte Reispfanne	a
	Barbecue-Currysoße	a,c1,e	in Kapernsoße	a,c1,e	mit frischem Gemüse	e
	Pommes-Frites		Salzkartoffeln	a	Tofuwürfel	o
28. Jul.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Joghurt-Dessert	1,a,c1	Joghurt-Dessert	1,a,c1	Joghurt-Dessert	1,a,c1
Di.	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 Pflaumenfüllung	c1	mit Schinken	2,3,4,7	und Mozzarella überb.	a
	Vanillesoße	1,a,c1	Reibekäse	a	Quarkdip	a
29. Jul.	Kompott		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
Mi.	Sellerierahmsuppe	a,c1,e	Sellerierahmsuppe	a,c1,e	Sellerierahmsuppe	a,c1,e
	Schweinegeschnetzeltes		Gebratenes Lachsfilet	c1,d	Kürbisgemüse	
	mit Paprikarahmsoße	a,c1,e	mit Blattspinat	a,e	mit Paprika	a,c1,e
	Reis	a	Dillsoße	a,c1,e	Petersilienkartoffeln	a
30. Jul.	Salat	c1,g	Salzkartoffeln	a	Salat	c1,g
	Dessertkuchen	,b,c1,h1,h2	Dessertkuchen	,b,c1,h1,h2	Dessertkuchen	,b,c1,h1,h2
Do.	Kressecremesuppe	c1,c5,e,o	Kresserahmsuppe	c1,c5,e,o	Kresserahmsuppe	c1,c5,e,o
	Chilli sin Carne	e	Nudelauflauf mit	b,c1	Drei gekochte Eier	b
	Mais, Bohnen	e	Hackfleisch und Gemüse	a,e	in Senfsoße	a,c1,e,g
	Vollkornreis		Tomatensoße	a,c1,e	Kartoffeln	b,c1
31. Jul.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Banane		Vanillequark	a	Vanillequark	a
Fr.	Eierstichsuppe	a,b,e	Eierstichsuppe	a,b,e	Suppe	a,b,c1,e
	Gefüllter Paprika	b,c1,e	Würzbraten vom Schwein	e	Gebackene Champignons	b,c1
	Tomatensoße	a,c1,e	Zwiebeln, Tomaten	c1,e	Joghurtdip	a
	Kartoffelpüree	a	Butternudeln	a,b,c1	Kartoffelsalat	e
1. Aug.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Pfirsichkompott		Pfirsichkompott	1,a	Pfirsichkompott	1,a
Sa.	Geröstete	b,c1,e			Vegetarische	
	Maultaschen	2,3,4			Maultaschen	a,b,c1,e
	mit Ei	b			in der Brühe	e
2. Aug.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Butterkekspudding	1,a,c1			Butterkekspudding	a,c1
So.	Schwäbischer				Schwäbische	
	Sauerbraten	1,a,c1,e			Krautspätzle	b,c1
	Spätzle	b,c1			mit Zwiebeln und Käse	a,e
3. Aug.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Frischobst				Frischobst	

VEGAN

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 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!