

Speiseplan Mittagessen

vom 11.08.2025 bis 17.08.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

8_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 11. Aug.	Krautsuppe e Fleischbällchen b,c1 in Tomatensoße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a	Krautsuppe e Gemüsebowl mit Lauch, Karotten, Kartoffeln c1,c5,e,o Seitanwurst c1,o Veganer Vanillepudding c1,o	Krautsuppe e Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße a,b,c1 Gemüsereis a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a
Di. 12. Aug.	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Ofenschlupfer a,b,c1 mit Äpfeln und Rosinen 5 Vanillesoße 1,a,c1 Mirabellenkompott Frischobst	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Putengeschnetzeltes c1 Champignonrahmsauce a,c1,e Nudeln b,c1 Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Mediterranes Pfannengemüse a,e Sojawurst b,c1,o mit Kräuterkartoffeln a Frischobst
Mi. 13. Aug.	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 Gefüllte Schweineröllchen a,b,c1,e Zucchini Gemüse a Herzoginkartoffeln a,b,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. 14. Aug.	Markklößchensuppe a,b,c1,e Schaschliktopf 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. 15. Aug.	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. 16. Aug.	Bunter Gemüse Eintopf e mit Rindfleisch e und Gemüse e Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o		Kartoffeleintopf e mit Gemüse a,c1,e,o und Klößchen Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o
So. 17. Aug.	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!