

Speiseplan Mittagessen

vom 25.08.2025 bis 31.08.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

10_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 25. Aug.	Kürbissuppe a,c1,e Italienische Lasagne a,b,c1,e mit Käse überbacken a Salat c1,g Grießdessert a,c1	Kürbissuppe a,c1,e Putenrollbraten e Pikante Soße a,c1,e Karotten-Erbsengemüse a,c1,e Schupfnudeln b,c1 Grießdessert a,c1	Kürbissuppe a,c1,e Frische Champignons in Kräuterrahm a,c1,e Semmelknödel a,b,c1,e Salat c1,g Grießdessert a,c1
Di. 26. Aug.	Flädlesuppe a,b,c1,e Hausgemachter Grießbrei a,c1 mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott Frischobst	Flädlesuppe a,b,c1,e Kasseler Schweinehals 2,3,4,7 Salzkartoffeln a Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Bunte Gemüsespieße e mit Tomatensoße a,c1,e Reis a Salat c1,g Frischobst
Mi. 27. Aug.	Gemüsecremesuppe a,c1,e Bunter Wurstsalat 1,2,3,4,7 mit Zwiebeln, Paprika Bratkartoffeln a Puddingzopf 1,a,b,c1,h1	Gemüsecremesuppe a,c1,e Gebratene Hähnchenbrust c1 Mediterrane Art 9,e Nudeln a,b,c1 Salat c1,g Puddingzopf 1,a,b,c1,h1	Gemüsecremesuppe a,c1,e Mac 'n ' Cheese Maccaroni mit Käse a,b,c1 mit Zwiebelschmelze a Cole Slaw Salat a,b,c1,g Puddingzopf 1,a,b,c1,h1
Do. 28. Aug.	Currycremesuppe c1,c5,e,o Panierte Weizenschnitte c1,c5,o Kräuterreis Tomatensoße c1,e Salat c1,g Apfelcreme c5,h1,l	Currycremesuppe c1,c5,e,o Spaghetti mit "Bologneser Soße" b,c1 Reibkäse c1,e Salat 1,a Buttermilchdessert c1,g 1,a	Currycremesuppe c1,c5,e,o Sahnequark a "Griechische Art" Kartoffeln a Buttermilchdessert 1,a
Fr. 29. Aug.	Hühnerbrühe mit Einlage a,b,c1,e Gebakener Seelachs c1,d Kräuterbechamel a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Karamellpudding 1,a	Hühnerbrühe mit Einlage a,b,c1,e Schwäbische Maultaschen 2,3,4,7 mit Zwiebelschmelze a,b,c1,e Kartoffelsalat e Salat c1,g Karamellpudding 1,a	Gemüsebrühe mit Einlage a,b,c1,e Vegetarischer Gemüsebratling a,b,c1,e Kartoffelsalat e Salat c1,g Karamellpudding 1,a
Sa. 30. Aug.	Gaisburger Marsch e Kartoffeln, Spätzle b,c1 Rindfleisch Weckle c1 Milchschnitte a,b,c1,c3		Gemüse Eintopf e Kartoffeln, Spätzle b,c1 Klößchen a,b,c1,e,o Weck c1 Milchschnitte a,b,c1,c3
So. 31. Aug.	Hähnchenroulade "Florentiner Art" a,c1,e Rahmsoße a,c1,e Wellenbandnudeln b,c1 Salat c1,g Wackelpudding 1,c1		Pfannkuchen a,b,c1 mit feinem Rahmgemüse a,c1,e Salat c1,g Wackelpudding 1,c1

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 / 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!