

Speiseplan Mittagessen

vom 08.09.2025 bis 14.09.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

12_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 8. Sep.	Kartoffelsuppe a,c1,e Rote Schälwurst 2,3,4,7 Barbecue-Currysoße a,c1,e Pommes-Frites Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a,c1	Kartoffelsuppe a,c1,e Königsberger Klopse b,c1 in Kapernsoße a,c1,e Salzkartoffeln a Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a,c1	Kartoffelsuppe a,c1,e Bunte Reispfanne a mit frischem Gemüse e Tofuwürfel o Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a,c1
Di. 9. Sep.	Sternlesuppe b,c1,e Germknödel a,b,c1 mit Pflaumenfüllung c1 Vanillesoße 1,a,c1 Kompott Frischobst	Sternlesuppe b,c1,e Rigatoni "Carbonara" a,b,c1,e mit Schinken 2,3,4,7 Reibekäse a Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Kartoffelrösti mit Gemüse b,c1,e und Mozzarella überb. a Quarkdip a Salat c1,g Frischobst
Mi. 10. Sep.	Sellerierahmsuppe a,c1,e Schweinegeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce a,c1,e Reis a Salat c1,g Dessertkuchen ,b,c1,h1,h2	Sellerierahmsuppe a,c1,e Thunfischfilet c1,d mit Blattspinat a,e Dillsoße a,c1,e Salzkartoffeln a Dessertkuchen ,b,c1,h1,h2	Sellerierahmsuppe a,c1,e Kürbisgemüse mit Paprika a,c1,e Petersilienkartoffeln a Salat c1,g Dessertkuchen ,b,c1,h1,h2
Do. 11. Sep.	Kressecremesuppe c1,c5,e,o pikantes e Linsencurry e Vollkornreis Salat c1,g Banane	Kresserahmsuppe c1,c5,e,o Nudelauflauf mit b,c1 Hackfleisch und Gemüse a,e Tomatensoße a,c1,e Salat c1,g Vanillequark a	Kresserahmsuppe c1,c5,e,o Drei gekochte Eier b in Senfsoße a,c1,e,g Kartoffeln b,c1 Salat c1,g Vanillequark a
Fr. 12. Sep.	Eierflockensuppe a,b,e Gefüllter Paprika b,c1,e Tomatensoße a,c1,e Kartoffelpüree a Salat c1,g Pfersichkompott	Eierflockensuppe a,b,e würziger Putenbraten e Zwiebeln, Tomaten c1,e Butternudeln a,b,c1 Salat c1,g Pfersichkompott 1,a	Suppe a,b,c1,e Gebackene Champignons b,c1 Joghurtdip a Kartoffelsalat e Salat c1,g Pfersichkompott 1,a
Sa. 13. Sep.	Geröstete b,c1,e Maultaschen 2,3,4 mit Ei b Salat c1,g Butterkekspudding 1,a,c1		Vegetarische Maultaschen a,b,c1,e in der Brühe e Salat c1,g Butterkekspudding a,c1
So. 14. Sep.	Schwäbischer Sauerbraten 1,a,c1,e Spätzle b,c1 Salat c1,g Frischobst		Schwäbische Krautspätzle b,c1 mit Zwiebeln und Käse a,e 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 / 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!