Speiseplan Mittagessen

vom 15.09.2025 bis 21.09.2025

Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

1_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e
Mo.	Schweinegulasch		Tortelini	b,c1	Sellerieschnitzel	a,b,c1,e
	in Rahmsoße	a,c1,e	mit Fleischfüllung	a,c1,e	mit Kräutersoße	a,c1,e
	Maccaroni	a,b,c1	Kräutersoße	a,c1,e	Reis	a
15. Sep.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1
	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Suppe	a,c1,e
Di.	Gebackener		Ofenfrischer Fleischkäse	2,3,4,7	Falaffel	a,b,c1,e
	Quarkstrudel	a,b,c1	Bratensoße	c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Vanillesoße	1,a	Kartoffelpüree	a	Gemüsereis	a,e
16. Sep.	Zwetschgenkompott		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
	Grünkernsuppe	a,c1,e	Grünkernsuppe	a,c1,e	Grünkernsuppe	a,c1,e
Mi.	Geschnetzelte R-Leber	c1	Gebratene Hähnchenbrust	c1	Spinatpolenta	a,b,c1,e
	in Apfel-Zwiebelsoße	a,c1,e	Mediterane Art	9,e	mit Tomaten	
	Fleckerlnudeln	a,b,c1	Pariser Kartoffeln	a	und Käse überbacken	1,a
17. Sep.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Muffin	,b,c1,h1,h2	Muffin	,b,c1,h1,h2	Muffin	,b,c1,h1,h2
	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o
Do.	Paniertes Schnitzel	b,c1	Gelbes Gemüsecurry	c1,e,o	Saitanwurst mit	b,c1
	Soße	a,c1,e	mit Kichererbsen	c1,e	Nudeln	a,c1
	Karotten-Erbsen Gemüse	a,e	Basmatireis		dazu Gemüserahmsoße	a,c1,e
18. Sep.	Kroketten	a,b,c1	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Schokoladenpudding	a	veg. Schokopudding	c1,c5,o	Schokoladenpudding	a
	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
Fr.	Würstchengulasch	2,3,4,7	Geb. Tintenfischringe	b,c1,d	Eieromelette	a,b,c1
	in pikanter Soße	a,c1,e	Remouladensoße	3,a,b,g,d	mit Rahmspinat	a,c1,e
	Nudeln	b,c1	Kartoffelsalat	e	Kartoffeln	a
19. Sep.	Salat	c1,g	Salat	c1,g		
	Obstsalat	1	Obstsalat	1	Obstsalat	1
Sa.	Graupeneintopf	c1,e			Gemüseeintopf	e
	mit Gemüse	e			mit Kartoffeln	
	und Rindfleisch				Ravioli	a,b1c1,e
20. Sep.	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Bircher Müsli	5,a,c1,h1			Bircher Müsli	5,a,c1,h1
So.	Schweinebraten				Bunte Spätzlepfanne	b,c1
	in Rahmsoße	a,c1,e			mit Gemüse und Pilzen	e
	mit Spätzle	b,c1			Reibkäse	1,a
21. Sep.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Buttermilchdessert	1,a			Buttermilchdessert	1,a

VEGAN

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Auf Wunsch ist ein Beilagentausch zwischen den Menüs eines Tages möglich.

gez. Jürgen Waffenschmidt / Sascha Spaich / Jürgen Boeckstegers / 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!