

Speiseplan Mittagessen

vom

19.01.2026

bis

25.01.2026

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

1_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
19. Jan.	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e
	Schweinegulasch in Rahmsoße	a,c1,e	Tortelini mit Fleischfüllung	b,c1	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße	a,b,c1,e
	Breite Nudeln	b,c1	Kräutersoße	a,c1,e	Reis	a
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1
20. Jan.	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Suppe	a,c1,e
	Gebackener Quarkstrudel	a,b,c1	Ofenfrischer Fleischkäse	2,3,4,7	Falaffel	a,b,c1,e
	Vanillesoße	1,a	Bratensoße	c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Zwetschgenkompott		Kartoffelpüree	a	Gemüsereis	a,e
	Frischobst		Salat	c1,g	Salat	c1,g
21. Jan.	Champignoncremesuppe	a,c1,e	Champignoncremesuppe	a,c1,e	Champignoncremesuppe	a,c1,e
	Gerauchte grobe Mettwurs auf Grünkohl	2,3,7	Gebratene Hähnchenbrust	c1	Spinatpolenta	a,b,c1,e
	Kartoffelpüree	a,c1,c5,e	Mediterane Art	9,e	mit Tomaten	
	Muffin	,b,c1,h1,h2	Pariser Kartoffeln	a	und Käse überbacken	1,a
			Salat	c1,g	Salat	c1,g
22. Jan.	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o
	Paniertes Schnitzel	b,c1	Gelbes Gemüsecurry	c1,e,o	Bunte Nudeln	b,c1
	Soße	a,c1,e	mit Kichererbsen	c1,e	Gemüestreif. Mozzarella	a,e
	Karotten-Erbsegemüse	a,e	Basmatireis		Tomaten-Basilikumsoße	a,c1,e
	Kroketten	a,b,c1	Salat	c1,g	Salat	c1,g
23. Jan.	Schokoladenpudding	a	veg. Schokopudding	c1,c5,o	Schokoladenpudding	a
	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Würstchengulasch in pikanter Soße	2,3,4,7	Geb. Tintenfischringe	b,c1,d	Bunter	
	Nudeln	a,c1,e	Knoblauchdip	3,a,b,g	Rosenkohlauflauf	a,b,c1,e
	Salat	c1,g	Kartoffelsalat	e	mit Buttersoße	a,c1,e
24. Jan.	Obstsalat	1	Salat	c1,g	Salat	c1,e
	Hackfleischeintopf mit Lauch und Kartoffeln	c1,e	Obstsalat	1	Obstsalat	1
	in Käsesoße	a,c1,e				
	Brötchen	c1				
	Bircher Müsli	5,a,c1,h1				
25. Jan.	Schweinebraten in Rahmsoße	a,c1,e				
	Spätzle	b,c1				
	Salat	c1,g				
	Buttermilchdessert	1,a				

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!