

# Speiseplan Mittagessen

vom 19.01.2026 bis 25.01.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

1_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 19. Jan.	Karottenrahmsuppe a,c1,e Schweinegulasch in Rahmsoße a,c1,e Breite Nudeln b,c1 Salat c1,g Panna Cotta Creme a,c1	Karottenrahmsuppe a,c1,e Tortellini b,c1 mit Fleischfüllung a,c1,e Kräutersoße a,c1,e Salat c1,g Panna Cotta Creme a,c1	Karottenrahmsuppe a,c1,e Sellerieschnitzel a,b,c1,e mit Kräutersoße a,c1,e Reis a Salat c1,g Panna Cotta Creme a,c1
Di. 20. Jan.	Fleischklößchensuppe a,c1,e Gebackener Quarkstrudel a,b,c1 Vanillesoße 1,a Zwetschgenkompott Frischobst	Fleischklößchensuppe a,c1,e Ofenfrischer Fleischkäse 2,3,4,7 Bratensoße c1,e Kartoffelpüree a Salat c1,g Frischobst	Suppe a,c1,e Falaffel a,b,c1,e mit Tomatensoße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Frischobst
Mi. 21. Jan.	Champignoncremesuppe a,c1,e Gerauchte grobe Mettwurst 2,3,7 auf Grünkohl a,c1,c5,e Kartoffelpüree a Muffin ,b,c1,h1,h2	Champignoncremesuppe a,c1,e Gebratene Hähnchenbrust c1 Mediterrane Art 9,e Pariser Kartoffeln a Salat c1,g Muffin i,b,c1,h1,h2	Champignoncremesuppe a,c1,e Spinatpolenta a,b,c1,e mit Tomaten und Käse überbacken 1,a Salat c1,g Muffin i,b,c1,h1,h2
Do. 22. Jan.	Gebrannte Grießsuppe c1,c5,e,o Paniertes Schnitzel b,c1 Soße a,c1,e Karotten-Erbsengemüse a,e Kroketten a,b,c1 Schokoladenpudding a	Gebrannte Grießsuppe c1,c5,e,o Gelbes Gemüsecurry c1,e,o mit Kichererbsen c1,e Basmatireis Salat c1,g veg. Schokopudding c1,c5,o	Gebrannte Grießsuppe c1,c5,e,o Bunte Nudeln b,c1 Gemüwestreif. Mozzarella a,e Tomaten-Basilikumsoße a,c1,e Salat c1,g Schokoladenpudding a
Fr. 23. Jan.	Muschelnudelsuppe b,c1,e Würstchengulasch 2,3,4,7 in pikanter Soße a,c1,e Nudeln b,c1 Salat c1,g Obstsalat 1	Muschelnudelsuppe b,c1,e Geb. Tintenfischringe b,c1,d Knoblauchdip 3,a,b,g Kartoffelsalat e Salat c1,g Obstsalat 1	Suppe a,b,c1,e Bunter Rosenkohlaufauf a,b,c1,e mit Buttersoße a,c1,e Salat c1,e Obstsalat 1
Sa. 24. Jan.	Hackfleisch Eintopf c1,e mit Lauch und Kartoffeln in Käsesoße a,c1,e Brötchen c1 Bircher Müsli 5,a,c1,h1		Gemüse Eintopf e mit Kartoffeln Ravioli a,b,c1,e Brötchen c1 Bircher Müsli 5,a,c1,h1
So. 25. Jan.	Schweinebraten in Rahmsoße a,c1,e Spätzle b,c1 Salat c1,g Buttermilchdessert 1,a		Spätzlepfanne b,c1 mit Gemüse und Pilzen e Reibkäse 1,a 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 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 Sulfite l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!