

# Speiseplan Mittagessen

vom 06.10.2025 bis 12.10.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

4_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 6. Okt.	Kürbissuppe a,c1,e Italienische Lasagne a,b,c1,e mit Käse überbacken a Salat c1,g Grießdessert a,c1	Kürbissuppe a,c1,e Rauchenden Bratensoße c1,e Bayrischkraut a,c1,e Kartoffelpüree a Grießdessert a,c1	Kürbissuppe a,c1,e Frische Champignons in Kräuterrahm a,c1,e Semmelknödel a,b,c1 Salat c1,g Grießdessert a,c1
Di. 7. Okt.	Flädlesuppe a,b,c1,e Hausgemachter Grießbrei a mit Zimt und Zucker Pflaumenkompott 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. 8. Okt.	Gemüserahmsuppe a,c1,e Mex. Feuertopf mit Rind c1,e Bohnen,Mais,Parpika e Reis a Salat c1,g Erdbeer-Vanille-Plunder a,b,c1	Gemüserahmsuppe a,c1,e Schweinelendchen c1 in grüner Pfefferrahmsouße a,c1,e Spätzle b,c1 Salat c1 Erdbeer-Vanille-Plunder a,b,c1	Gemüserahmsuppe a,c1,e Allgäuer Käsespätzle 1,a,b,c1 mit Zwiebelschmelze a Salat c1,g Erdbeer-Vanille-Plunder a,b,c1
Do. 9. Okt.	Currycremesuppe c1,c5,e,o Linsnbällchen c1,e Kurkumasouße c1,c5,e,o Risi-Bisi Salat c1,g Dessert c1,c5,o	Currycremesuppe c1,c5,e,o Spaghetti mit "Bologneser Soße" b,c1 Reibkäse 1,a Salat c1,g Buttermilchdessert 1,a	Currycremesuppe c1,c5,e,o Sahnequark a "Griechische Art" Kartoffeln a Buttermilchdessert 1,a
Fr. 10. Okt.	Hühnerbrühe mit Einlage a,b,c1,e Gebratenes Rotbarschfilet c1,d Kräuterbechamell 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. 11. Okt.	Weisser Bohneneintopf a,c1,e Speck, Zwiebel 2,3,4,7 Bockwurst 2,3,4,7 Weckle c1 Milchschnitte a,b,c1,c3		Weisser Bohneneintopf a,c1,e Zwiebel, Gemüse e Tofuklößchen a,b,c1,e,o Weck c1 Milchschnitte a,b,c1,c3
So. 12. Okt.	Hähnchenroulade "Florentiner Art" a,c1,e Rahmsouße a,c1,e Wellenbandnudeln b,c1 Salat c1,g Wackelpudding 1		Pfannkuchen a,b,c1 mit feinem Rahmgemüse a,c1,e Salat c1,g Wackelpudding 1

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

gez. David Galm / Michele Glaser / Simon Bauer / 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!