Speiseplan Mittagessen

vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

5_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo.	Nudelsuppe	b,c1,e	Nudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Cevapcici	a,b,c1,e	Schweinegulasch	c1	Vegetarische Tortelini	a,b,c1,e
	Knoblauchsoße	a,c1,e	in Paprikarahmsoße	a,c1,e	Reibekäse	1,a
	Butterreis	a	Nudeln	b,c1	Tomatensoße	a,c1,e
13. Okt.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Nusspudding	a,c1	Nusspudding	a,c1	Nusspudding	a,c1,e
Di.	Blumenkohlsuppe	a,c1,e	Blumenkohlsuppe	a,c1,e	Blumenkohsuppe	a,c1,e
	3 Stück		Schweineschnitzel	c1	Linsenbolognaise	a,c1,e
	Reibekuchen	c1	"Mailänder Art"	a,b,c1	auf	
	Apfelmus		dazu Gabelspaghetti	b,c1	Vollkornspaghetti	b,c1
14. Okt.	Zimt und Zucker		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
Mi.	Perlgraupensuppe	c1,e	Perlgraupensuppe	c1,e	Perlgraupensuppe	c1,e
	Veganes Maisküchle	c1	Hirschgulasch	c1	Gefüllte	
	Kräuterkartoffeln		Wacholderrahmsoße	a,c1,e	Kartoffeltaschen	a,b,c1
	Dip	c1,c5,o	Spätzle	b,c1	Rahmgemüse	a,c1,e
15. Okt.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Gebäck	c1,c5,o	Berliner	a,b,c1,c2	Berliner	a,b,c1,c2
Do.	Tomatencremesuppe	a,c1,e	Tomatencremesuppe	a,c1,e	Tomatencremesuppe	a,c1,e
	3 Stück Nürnberger	2,3,4	Hähnchenkeule		Blumenkohl	
	gebraten		Pikante Soße	a,c1,e	mit Käsesoße	a,c1,e
	auf Sauerkraut	c1,e	Reis	a	Kartoffeln	a
16. Okt.	Kartoffelbrei	a	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Apfel-Mango-Dessert		Apfel-Mango-Dessert		Apfel-Mango-Dessert	
Fr.	Grießklößchensuppe	a,b,c1,e	Grießklößchensuppe	a,b,c1,e	Gemüsebrühe mit Einlage	a,b,c1,e
	Paniertes Fischfilet	b,c1,d	Putengeschnetzeltes	e	Frühlingsrolle	a,b,c1,e,o
	Remouladensoße	3,a,b,g,d	in Champignonrahmsoße	a,c1,e	Currysoße	a,c1,e,o
	Kartoffelsalat	e	Drehnudeln	b,c1	Reis	a
17. Okt.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Birnenkompott		Birnenkompott		Birnenkompott	
Sa.	Linseneintopf	1,c1,e			Linseneintopf	1,c1,e
	mit Speck und Würstchen	2,3,4,7			mit Gemüse	a,e
	Gemüse, Kartoffeln	e			Klößchen	a,b,c1,o
18. Okt.	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Knoppers	a,c1f,h1,h2			Knoppers	a,c1f,h1,h2
So.	Gefüllter	2,3,4,7			Frische Champignons	a
	Schweinerücken	a,c1,e			in Kräuterrahm	a,c1,e
	Grüne Nudeln	b,c1			Grüne Nudeln	b,c1
19. Okt.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Sahnejoghurt	1,a			Sahnejoghurt	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!