# Speiseplan Mittagessen

vom 20.10.2025 bis 26.10.2025

Klinikum am Weissenhof

**Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2**

| 6_W | Menü 1 | | Menü 2 | | Vegetarisch | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mo. | Kartoffelsuppe | a,c1,e | Kartoffelsuppe | a,c1,e | Kartoffelsuppe | a,c1,e |
| | Oberländer Grillwurst | 2,3,4 | Fleischbällchen | b,c1 | Bunte Reispfanne | a |
| | Barbecue-Currysoße | a,c1,e | mit Tomatensoße | a,c1,e | mit frischem Gemüse | e |
| | Pommes-Frites | | Reis | a | Tofuwürfel | o |
| 20. Okt. | Salat | c1,g | Salat | c1,g | Salat | c1,g |
| | Joghurt-Dessert | 1,a | Joghurt-Dessert | 1,a | Joghurt-Dessert | 1,a |
| Di. | Sternlesuppe | b,c1,e | Sternlesuppe | b,c1,e | Suppe | a,b,c1,e |
| | Germknödel | a,b,c1 | Rigatoni "Carbonara" | a,b,c1,e | Kartoffelrösti mit Gemüse | b,c1,e |
| | mit Zwetschgenfüllung | c1 | mit Schinken | 2,3,4,7 | und Mozzarella überb. | a |
| | Vanillesoße | 1,a,c1 | Reibekäse | a | Quarkdip | a |
| 21. Okt. | Kompott | | Salat | c1,g | Salat | c1,g |
| | Frischobst | | Frischobst | | Frischobst | |
| Mi. | Eierstichsuppe | a,b,c1,e | Eierstichsuppe | a,b,c1,e | Suppe | a,b,c1,e |
| | Schweinegeschnetzeltes | | Gebratenes Lachsfilet | c1,o | Kürbisgemüse | |
| | mit Paprikarahmsoße | a,c1,e | mit Blattspinat | a,e | mit Paprika | a,c1,e |
| | Reis | a | Zitronensoße | a,c1,e | Reis | a |
| 22. Okt. | Salat | c1,g | Tagliatelle | a,b1c1 | Salat | c1,g |
| | Dessert Kuchen | ,b,c1,h1,h2 | Dessert Kuchen | ,b,c1,h1,h2 | Dessert Kuchen | ,b,c1,h1,h2 |
| Do. | Selleriecremesuppe | c1,c5,e,o | Selleriecremesuppe | c1,c5,e,o | Selleriecremesuppe | c1,c5,e,o |
| | Asiatische | | Nudelauflauf mit | b,c1 | Drei gekochte Eier | b |
| | Gemüsebällchen | c1,c5,e,o | Hackfleisch und Gemüse | a,e | in Senfsoße | a,c1,e,g |
| | Currycremegemüse | c1,c5,e,o | Tomatensoße | a,c1,e | Petersielienkartoffeln | a |
| 23. Okt. | Kartoffeln | | Salat | c1,g | Salat | c1,g |
| | Banane | | Heidelbeerquark | a | Heidelbeerquark | a |
| Fr. | Ochsenschwanzsuppe | c1,e | Ochsenschwanzsuppe | c1,e | Suppe | a,c1,e |
| | Kohlroulade | b,c1,e | Putenoberkeulenbraten | e | Gebackene Champignons | b,c1 |
| | mit Kümmelsoße | c1,e | Zwiebelnsoße | c1,e | Joghurtdip | a |
| | Kartoffelpüree | a | Butternudeln | a,b,c1 | Kartoffelsalat | e |
| 24. Okt. | Salat | c1,g | Salat | c1,g | Salat | c1,g |
| | Pfirsichkompott | | Pfirsichkompott | | Pfirsichkompott | |
| Sa. | Geröstete | b,c1,e | | | Vegetarische | |
| | Maultaschen | 2,3,4 | | | Maultaschen | a,b,c1,e |
| | mit Ei | b | | | in der Brühe | e |
| 25. Okt. | Salat | c1,g | | | Salat | c1,g |
| | Butterkekspudding | a,c1 | | | Butterkekspudding | a,c1 |
| So. | Schwäbischer | | | | Schwäbische | |
| | Sauerbraten | 1,a,c1,e | | | Krautspätzle | b,c1 |
| | Spätzle | b,c1 | | | mit Zwiebeln und Käse | a,e |
| 26. Okt. | Salat | c1,g | | | Salat | c1,g |
| | Frischobst | | | | Frischobst | |

VEGAN

## 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 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!**