Speiseplan Mittagessen

vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

3_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
	Buchstabensuppe	b,c1,e	Buchstabensuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
Mo.	Pfannengyros	c1,e	Hacksteak	a,b,c1,g	Kartoffel-	
	mit Zatziki	a	Bratensoße	c1,e	Gemüsegratin	a,b,e
	Tomatenreis	a,e	Kartoffelbrei	a	Käsesoße	a,c1,e
23. Nov.	Salat	c1,g	Kohlrabigemüse	a,c1,e	Salat	c1,g
	Fruchtdessert Waldbeere	1,a	Fruchtdessert Waldbeere	1,a	Fruchtdessert Waldbeere	1,a
	Lauchsuppe	a,c1,e	Lauchsuppe	a,c1,e	Lauchsuppe	a,c1,e
Di.	Hausgemachter	h1,h2	Rinderhaschee		Hirtenpfanne mit Käse	a,c1,e
	Ofenschlupfer	a,b,c1	"Jäger Art"	a,c1,e	Zucchini, Paprika	a
	Vanillesoße	1,a,c1	Spirelli	b,c1	Soße	a,c1,e
24. Nov.	Zwetschgenkompott		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
	Zwiebelsuppe	a,e	Zwiebelsuppe	a,e	Zwiebelsuppe	a,e
Mi.	Schwäbische		Schweineschnitzel	b,c1	Hausgemachtes	
	Saure Kutteln	1,c1,e	Cordon Bleu	a,2,3,4,7	Grünkernrisotto mit Pilzer	a,c1,e
	Bratkartoffeln	a	Gebackene Kartoffelspalte		Leipziger Allerlei	a,c1,e
25. Nov.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Donauwelle	,b,c1,c3,h1	Donauwelle	ı,b,c1,c3,h1	Donauwelle	,b,c1,c3,h1
	Champignocremesuppe	c1,c5,e,o	Champignonsuppe	c1,c5,e,o	Champignoncremesuppe	c1,c5,e,o
Do.	Schwäbisches		Sojageschnetzeltes	c1,o	Rigatoni	b,c1
	Linsengericht	1,a,c1,e	mit Chinagemüse	c1,c5,e,o	"Florentiner Art"	a,e
	mit Spätzle	b,c1	Nudeln	c1	Reibekäse	1,a
26. Nov.	und Saitenwurst	2,3,4,7	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Obstsalat	1	Obstsalat	1	Obstsalat	1
	Maultaschensuppe	a,b,c1,e	Maultaschensuppe	a,b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
Fr.	Seelachsfilet natur	c1,d	Badisches Scheufele	2,3,4,7	Allgäuer	a,b,c1,i
	Senfsoße	a,c1,e,g	Bratensoße	c1,e	Kartoffelkäseküchle	a
	Butterreis	a	Kartoffelknödel	a	mit Rahmromanesko	a
27. Nov.	Salat	c1,g	Rotkohl	c1,e	Salat	c1,g
	Himbeerquark	a	Himbeerquark	a	Himbeerquark	a
Sa.						
	Gebackene	b,c1			Gebratene	
	Schinkenhörnle mit Ei	2,3,4,7,b			Eierhörnle	b,c1,e
	Rahmsoße	a,c1,e			mit Tomatensoße	a,c1,e
28. Nov.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Puddingstrudel	1,a			Puddingstrudel	1,a
So.						
	Rindergulasch				Bunte	
	in pikanter Soße	a,c1,e			Schupfnudelpfanne	a,b,c1,e
	Radi-Nudeln	a,b,c1			mit Pilzen	
29. Nov.	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. 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!