

Speiseplan Mittagessen

vom

08.12.2025

bis

14.12.2025

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

1_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
8. Dez.	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e
	Schweinebraten in Rahmsoße	a,c1,e	Tortelini mit Fleischfüllung	b,c1	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße	a,b,c1,e
	Maccaroni	a,b,c1	Kräutersoße	a,c1,e	Reis	a
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1
9. Dez.	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Suppe	a,c1,e
	Gebackener Quarkstrudel	a,b,c1	Ofenfrischer Fleischkäse	2,3,4,7	Falaffel	a,b,c1,e
	Vanillesoße	1,a	Bratensoße	c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Zwetschgenkompott		Kartoffelpüree	a	Gemüsereis	a,e
	Frischobst		Salat	c1,g	Salat	c1,g
10. Dez.	Zucchinirahmsuppe	a,c1,e	Zucchinirahmsuppe	a,c1,e	Zucchinirahmsuppe	a,c1,e
	Leberknödel mit Sauerkraut	a,b,c1,e	Gebratene Hähnchenbrust	c1	Spinatpolenta	a,b,c1,e
	Kartoffelpüree	c1,e	Mediterane Art	9,e	mit Tomaten	
	Muffin	,b,c1,h1,h2	Pariser Kartoffeln	a	und Käse überbacken	1,a
			Salat	c1,g	Salat	c1,g
11. Dez.	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o
	Paniertes Schnitzel	b,c1	Gelbes Gemüsecurry	c1,e,o	Bunte Nudeln	b,c1
	Soße	a,c1,e	mit Kichererbsen	c1,e	Gemüestreif. Mozzarella	a,e
	Blumenkohl	a,e	Basmatireis	3,a,b,g,d	Tomaten-Basilikumsoße	a,c1,e
	Kroketten	a,b,c1	Salat	c1,g	Salat	c1,g
12. Dez.	Schokoladenpudding	a	veg. Schokopudding	c1,c5,o	Schokoladenpudding	a
	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Würstchengulasch in pikanter Soße	2,3,4,7	Geb. Tintenfischringe	b,c1,d	Eieromelette	a,b,c1
	Nudeln	a,c1,e	Remouladensoße	3,a,b,g,d	mit Rahmspinat	a,c1,e
	Salat	c1,g	Kartoffelsalat	e	Kartoffeln	a
13. Dez.	Obstsalat	1	Salat	c1,g	Obstsalat	1
	Hackfleischeintopf mit Lauch und Kartoffeln	c1,e			Gemüseeintopf mit Kartoffeln	e
	in Käsesauce	a,c1,e			Ravioli	a,b,c1,e
	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Bircher Müsli	5,a,c1,h1			Bircher Müsli	5,a,c1,h1
14. Dez.	Schweinegulasch in Rahmsoße	a,c1,e			Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen	b,c1
	Breite Nudeln	b,c1			Reibkäse	e
	Salat	c1,g			Salat	1,a
	Buttermilchdessert	1,a			Buttermilchdessert	c1,g
						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 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!