

Speiseplan Mittagessen

vom 08.12.2025 bis 14.12.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

1_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo. 8. Dez.	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e
	Schweinebraten		Tortelini	b,c1	Sellerieschnitzel	a,b,c1,e
	in Rahmsöße	a,c1,e	mit Fleischfüllung	a,c1,e	mit Kräutersöße	a,c1,e
	Maccaroni	a,b,c1	Kräutersöße	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
Di. 9. Dez.	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Suppe	a,c1,e
	Gebackener		Ofenfrischer Fleischkäse	2,3,4,7	Falaffel	a,b,c1,e
	Quarkstrudel	a,b,c1	Bratensoße	c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Vanillesoße	1,a	Kartoffelpüree	a	Gemüsereis	a,e
	Zwetschgenkompott		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
Mi. 10. Dez.	Zucchinihahmsuppe	a,c1,e	Zucchinihahmsuppe	a,c1,e	Zucchinihahmsuppe	a,c1,e
	Leberknödel	a,b,c1,e	Gebratene Hähnchenbrust	c1	Spinatpolenta	a,b,c1,e
	mit Sauerkraut	c1,e	Mediterrane Art	9,e	mit Tomaten	
	Kartoffelpüree	a	Pariser Kartoffeln	a	und Käse überbacken	1,a
			Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Muffin	,b,c1,h1,h2	Muffin	l,b,c1,h1,h2	Muffin	l,b,c1,h1,h2
Do. 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	Gemüwestreif. Mozzarella	a,e
	Blumenkohl	a,e	Basmatireis		Tomaten-Basilikumsoße	a,c1,e
	Kroketten	a,b,c1	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Schokoladenpudding	a	veg. Schokopudding	c1,c5,o	Schokoladenpudding	a
Fr. 12. Dez.	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Würstchengulasch	2,3,4,7	Geb. Tintenfischringe	b,c1,d	Eieromelette	a,b,c1
	in pikanter Soße	a,c1,e	Remouladensoße	3,a,b,g,d	mit Rahmspinat	a,c1,e
	Nudeln	b,c1	Kartoffelsalat	e	Kartoffeln	a
	Salat	c1,g	Salat	c1,g		
	Obstsalat	1	Obstsalat	1	Obstsalat	1
Sa. 13. Dez.	Hackfleisch Eintopf	c1,e			Gemüse Eintopf	e
	mit Lauch und Kartoffeln				mit Kartoffeln	
	in Käsesauce	a,c1,e			Ravioli	a,b1c1,e
	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Bircher Müsli	5,a,c1,h1			Bircher Müsli	5,a,c1,h1
So. 14. Dez.	Schweinegulasch				Nudelpfanne	b,c1
	in Rahmsöße	a,c1,e			mit Gemüse und Pilzen	e
	Breite Nudeln	b,c1			Reibkäse	1,a
	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Buttermilchdessert	1,a			Buttermilchdessert	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 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!