

Speiseplan Mittagessen

vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

2_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch			
15. Dez.	Geflügelcremesuppe	a,c1,e	Geflügelcremesuppe	a,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Fleischbällchen in Tomatensoße	b,c1	Mini Schweinehaxe		Gefüllter Paprika	a,b,c1
	Gemüsereis	a,c1,e	Bratensoße	c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Salat	a,e	mit Rahmwirsing	a,c1,e	Gemüsereis	a,e
	Vanillepudding	c1,g	Kartoffelpüree	a	Salat	c1,g
16. Dez.	Vanillepudding	1,a	Vanillepudding	1,a	Vanillepudding	1,a
	Krautsuppe	e	Krautsuppe	e	Krautsuppe	e
	Karthäuser Klöße mit Zimt und Zucker	a,b,c1	Putengulasch in Pilzrahmsoße	a,c1,e	Mediterranes	
	Vanillesoße	1,a,c1	Fleckerlnudeln	b,c1	Pfannengemüse	a,e
17. Dez.	Apfelmus		Salat	c1,g	Sojawurst	b,c1,o
	Frischobst		Frischobst		mit Kräuterkartoffeln	a
	Grünkernsuppe	a,c1,e	Grünkernsuppe	a,e	Grünkernsuppe	a,c1,e
	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen	a,c1,e	Rinderroulade	a,c1,e	Hausgemachte	
	Reis	a	"Hausfrauen Art"	1,2,3,4,7	Spinat-Käseködel	a,b,c1,e
18. Dez.	Salat	c1,g	Kartoffelpalten	a,c1	Gorgonzolasoße	a,c1,e
	Donut	,b,c1,c3,h1	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Brokkolicremesuppe	c1,c5,e,o	Donut	,b,c1,c3,h1	Donut	,b,c1,c3,h1
	Schaschlikpfanne					
	Zwiebeln, Paprika, Speck	2,3,4,7				
19. Dez.	Bratkartoffeln	a				
	Salat	c1,g				
	Pfirsichquark	a				
	Markklößchensuppe	a,b,c1,e	Markklößchensuppe	a,b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Bauernbratwurst	2,3,4	Paniertes Schollenfilet	b,c1,d	Paniertter Camembert	a,b,c1
20. Dez.	Soße	a,c1,e	Remouladensoße	3,a,b,g,d	Preisselbeeren	
	Rotkohl	8,a,e	Kartoffelsalat	e	Kartoffelsalat	e
	Kartoffelpüree	a	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Ananaskompott		Ananaskompott		Ananaskompott	
	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	e				
21. Dez.	Brötchen	c1				
	Schokoriegel	c1,f,h1h2,o				
	Glacierter Schweinebraten mit Rahmsoße und Spätzle	a,c1,e				
	Salat	b,c1				
	Sahnejoghurt m. Früchten	c1,g				
		1,a				
Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!						
Auf Wunsch ist ein Beilagentausch zwischen den Menüs eines Tages möglich.						

gez. David Galm / Michele Glaser / 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!