

# Speiseplan Mittagessen

vom 15.12.2025 bis 21.12.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

2_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 15. Dez.	Geflügelcremesuppe Fleischbällchen in Tomatensoße Gemüsereis Salat Vanillepudding	Geflügelcremesuppe Mini Schweinehaxe Bratensoße mit Rahmwirsing Kartoffelpüree Vanillepudding	Suppe Gefüllter Paprika mit Tomatensoße Gemüsereis Salat Vanillepudding
Di. 16. Dez.	Krautsuppe Karthäuser Klöße mit Zimt und Zucker Vanillesoße Apfelmus Frischobst	Krautsuppe Putengulasch in Pilzrahmsoße Fleckerlnudeln Salat Frischobst	Krautsuppe Mediterranes Pfannengemüse Sojawurst mit Kräuterkartoffeln Frischobst
Mi. 17. Dez.	Grünkernsuppe Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis Salat Donut	Grünkernsuppe Rinderroulade "Hausfrauen Art" Kartoffelspalten Salat Donut	Grünkernsuppe Hausgemachte Spinat-Käseknödel Gorgonzolasoße Salat Donut
Do. 18. Dez.	Brokkolicremesuppe Schaschlikpfanne Zwiebeln, Paprika, Speck Bratkartoffeln Salat Pfirsichquark	Brokkolisuppe Linsenküchle Kurkumasoße Risi-Bisi Salat Orange	Brokkolicremesuppe Vollkornnudelauf mit frischen Gemüse Tomatensoße Salat Pfirsichquark
Fr. 19. Dez.	Markklößchensuppe Bauernbratwurst Soße Rotkohl Kartoffelpüree Ananaskompott	Markklößchensuppe Paniertes Schollenfilet Remouladensoße Kartoffelsalat Salat Ananaskompott	Suppe Paniierter Camembert Preisselbeeren Kartoffelsalat Salat Ananaskompott
Sa. 20. Dez.	Bunter Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln Brötchen Schokoriegel		Kartoffeleintopf mit Gemüse und Klößchen Brötchen Schokoriegel
So. 21. Dez.	Glacierter Schweinebraten mit Rahmsoße und Spätzle Salat Sahnejoghurt m. Früchten		Allgäuer Rahmspätzle mit Zwiebelschmelze Salat Sahnejoghurt m. Früchten

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 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!