

Speiseplan Mittagessen

vom 02.02.2026 bis 08.02.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

3_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
2. Feb.	Buchstabensuppe	b,c1,e	Buchstabensuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
	Putengeschnetzeltes "Gyros Art"	a,c1,e	Hacksteak	a,b,c1,g	Kartoffel-	
	Butterreis	a	Bratensoße	c1,e	Gemüsegratin	a,b,e
	Salat	c1,g	Kartoffelbrei	a	Käsesoße	a,c1,e
	Fruchtdessert Waldbeere	1,a	Kohlrabigemüse	a,c1,e	Salat	c1,g
3. Feb.	Fruchtdessert Waldbeere	1,a	Fruchtdessert Waldbeere	1,a	Fruchtdessert Waldbeere	1,a
	Lauchsuppe	a,c1,e	Lauchsuppe	a,c1,e	Lauchsuppe	a,c1,e
	Hausgemachter Ofenschlupfer	h1,h2	Rinderhaschsee		Hirtenpfanne mit Käse	a,c1,e
	Vanillesoße	a,b,c1	"Jäger Art"	a,c1,e	Zucchini, Paprika	a
	Zwetschgenkompott	1,a,c1	Spirelli	b,c1	Soße	a,c1,e
4. Feb.	Frischobst		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Zwiebelsuppe	a,e	Zwiebelsuppe	a,e	Zwiebelsuppe	a,e
	Pizzanudelpfanne mit Salami und Oliven	a,b,c1,e	Schweineschnitzel	b,c1	Hausgemachtes	
	Mozzarellakäse	2,3,4,7,9	Cordon Bleu	a,2,3,4,7	Grünkernrisotto mit Pilzen	a,c1,e
	Salat	c1,g	Gebackene Kartoffelpfälzer		Leipziger Allerlei	a,c1,e
5. Feb.	Schokokuchen	,b,c1,c3,h1	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Champignocremesuppe	c1,c5,e,o	Schokokuchen	,b,c1,c3,h1	Schokokuchen	,b,c1,c3,h1
	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle	1,a,c1,e	Champignonsuppe	c1,c5,e,o	Champignoncremesuppe	c1,c5,e,o
	und Saitenwurst	b,c1	Sojageschnetzeltes mit Chinagemüse	c1,0	Rigatoni	b,c1
	Obstsalat	2,3,4,7	Nudeln	c1,c5,e,o	"Florentiner Art"	a,e
6. Feb.	Obstsalat	1	Salat	c1	Reibekäse	1,a
	Maultaschensuppe	a,b,c1,e	Obstsalat	c1,g	Salat	c1,g
	Seelachsfilet natur	c1,d	Maultaschensuppe	a,b,c1,e	Obstsalat	1
	Senfsoße	a,c1,e,g	Badisches Scheufele	2,3,4,7	Suppe	a,b,c1,e
	Butterreis	a	Bratensoße	c1,e	Sesam-Karottensticks	a,b,c1,i
7. Feb.	Salat	c1,g	Kartoffelknödel	a	Quarkdip	a
	Himbeerquark	a	Rotkohl	c1,e	Salzkartoffeln	a
	Gebackene Schinkenhörnle mit Ei	b,c1	Himbeerquark	a	Salat	c1,g
	Rahmsoße	2,3,4,7,b			Himbeerquark	a
	Salat	a,c1,e				
8. Feb.	Puddingstrudel	c1,g				
	Rindergulasch in pikanter Soße	a,c1,e				
	Radi-Nudeln	a,b,c1				
	Salat	c1,g				
	Frischobst	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!