

Speiseplan Mittagessen

vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

4_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch
9. Feb.	Kürbissuppe	a,c1,e	Kürbissuppe	a,c1,e	Kürbissuppe a,c1,e
	Italienische Lasagne mit Käse überbacken	a,b,c1,e	Bratwurst Soße	2,3,4,7 a,c1,e	Frische Champignons in Kräuterrahm a,c1,e
	Salat	c1,g	Karotten-Erbsegemüse	a,c1,e	Semmelknödel a,b,c1
	Grießdessert	a,c1	Schupfnudeln	b,c1	Salat c1,g
			Grießdessert	a,c1	Grießdessert a,c1
10. Feb.	Flädlesuppe	a,b,c1,e	Flädlesuppe	a,b,c1,e	Suppe a,b,c1,e
	Hausgemachter Reisbrei mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott	a	Chicken Nuggets	b,c1,e	Bunte Gemüsespieße e
			Pommes-Frites		mit Tomatensoße a,c1,e
			Süß-Sauer-Soße	1,2,c1	Reis a
	Frischobst		Salat	c1,g	Salat c1,g
11. Feb.	Gemüserahmsuppe	a,c1,e	Gemüserahmsuppe	a,c1,e	Gemüserahmsuppe a,c1,e
	Siedfleisch mit Meerrettichsoße	e	Schweinelendchen	c1	Allgäuer
	Petersilienkartoffeln	5,a,c1,e	in Pilzrahmsoße	a,c1,e	Käsespätzle 1,a,b,c1
	Rote Beete	a	Spätzle	b,c1	mit Zwiebelschmelze a
	Erdbeer-Vanille-Plunder	a,b,c1	Salat	8	Salat c1,g
12. Feb.	Currycremesuppe	c1,c5,e,o	Currycremesuppe	c1,c5,e,o	Currycremesuppe c1,c5,e,o
	Kartoffel-Gemüsepflanne mit gefüllter Tomate	V e	Spaghetti mit "Bologneser Soße"	b,c1	Sahnequark a
	Kräutersoße	G 3,c1,c5eo	Reibkäse	c1,e	"Griechische Art"
	Salat	A c1,c5,e,o	Salat	1,a	Kartoffeln a
	Dessert	N c1,g	Buttermilchdessert	1,a	Buttermilchdessert 1,a
13. Feb.	Hühnerbrühe mit Einlage	a,b,c1,e	Hühnerbrühe mit Einlage	a,b,c1,e	Gemüsebrühe mit Einlage a,b,c1,e
	Gebackener Seelachs	b,c1,d	Schwäbische Maultaschen	2,3,4,7	Veget. Gemüsebratling a,b,c1,e
	Remouladensoße	1,2,a,b,d,e	mit Zwiebelschmelze	a,b,c1,e	Kräuterbechamel a,c1,e
	Kartoffelsalat	e	Kartoffelsalat	e	Reis e
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat c1,g
14. Feb.	Karamellpudding	1,a	Karamellpudding	1,a	Karamellpudding 1,a
	Weisser Bohneneintopf	a,c1,e			Weisser Bohneneintopf a,c1,e
	Speck, Zwiebel	2,3,4,7			Zwiebel, Gemüse e
	Bockwurst	2,3,4,7			Tofuklößchen a,b,c1,e,o
	Weckle	c1			Weck c1
15. Feb.	Milchschnitte	a,b,c1,c3			Milchschnitte a,b,c1,c3
	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken-Käsefüllung	3,7,a,b,c1			Pfannkuchen a,b,c1
	Rahmsoße	a,c1,e			mit feinem Rahmgemüse a,c1,e
	Wellenbandnudeln	b,c1			Salat c1,g
	Salat	c1,g			Wackelpudding 1
	Wackelpudding	1			

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Auf Wunsch ist ein Beilagentausch zwischen den Menüs eines Tages möglich.

gez. David Galm / Michele Glaser / Simon Buaer /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!