

Speiseplan Mittagessen

vom 09.02.2026 bis 15.02.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

4_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 9. Feb.	Kürbissuppe a,c1,e Italienische Lasagne a,b,c1,e mit Käse überbacken a Salat c1,g Grießdessert a,c1	Kürbissuppe a,c1,e Bratwurst 2,3,4,7 Soße a,c1,e Karotten-Erbsengemüse a,c1,e Schupfnudeln b,c1 Grießdessert a,c1	Kürbissuppe a,c1,e Frische Champignons in Kräuterrahm a,c1,e Semmelknödel a,b,c1 Salat c1,g Grießdessert a,c1
Di. 10. Feb.	Flädlesuppe a,b,c1,e Hausgemachter Reisbrei a mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott Frischobst	Flädlesuppe a,b,c1,e Chicken Nuggets b,c1,e Pommes-Frites Süß-Sauer-Soße 1,2,c1 Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Bunte Gemüsespieße e mit Tomatensoße a,c1,e Reis a Salat c1,g Frischobst
Mi. 11. Feb.	Gemüserahmsuppe a,c1,e Siedfleisch e mit Meerrettichsoße 5,a,c1,e Petersilienkartoffeln a Rote Beete 8 Erdbeer-Vanille-Plunder a,b,c1	Gemüserahmsuppe a,c1,e Schweinelenochen c1 in Pilzrahmsauce a,c1,e Spätzle b,c1 Salat 8 Erdbeer-Vanille-Plunder a,b,c1	Gemüserahmsuppe a,c1,e Allgäuer Käsespätzle 1,a,b,c1 mit Zwiebelschmelze a Salat c1,g Erdbeer-Vanille-Plunder a,b,c1
Do. 12. Feb.	Currycremesuppe c1,c5,e,o Kartoffel-Gemüsepfanne e mit gefüllter Tomate 3,c1,c5e Kräutersoße c1,c5,e,o Salat c1,g Dessert c1,c5,o	Currycremesuppe c1,c5,e,o Spaghetti mit b,c1 "Bologneser Soße" c1,e Reibkäse 1,a Salat c1,g Buttermilchdessert 1,a	Currycremesuppe c1,c5,e,o Sahnequark a "Griechische Art" Kartoffeln a Buttermilchdessert 1,a
Fr. 13. Feb.	Hühnerbrühe mit Einlage a,b,c1,e Gebackener Seelachs b,c1,d Remouladensoße 1,2,a,b,d,e Kartoffelsalat e Salat c1,g Karamellpudding 1,a	Hühnerbrühe mit Einlage a,b,c1,e Schwäbische Maultaschen 2,3,4,7 mit Zwiebelschmelze a,b,c1,e Kartoffelsalat e Salat c1,g Karamellpudding 1,a	Gemüsebrühe mit Einlage a,b,c1,e Veget. Gemüsebratling a,b,c1,e Kräuterbechamel a,c1,e Reis e Salat c1,g Karamellpudding 1,a
Sa. 14. Feb.	Weisser Bohneneintopf a,c1,e Speck, Zwiebel 2,3,4,7 Bockwurst 2,3,4,7 Weckle c1 Milchschnitte a,b,c1,c3		Weisser Bohneneintopf a,c1,e Zwiebel, Gemüse e Tofuklößchen a,b,c1,e,o Weck c1 Milchschnitte a,b,c1,c3
So. 15. Feb.	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken-Käsefüllung 3,7,a,b,c1 Rahmsauce a,c1,e Wellenbandnudeln b,c1 Salat c1,g Wackelpudding 1		Pfannkuchen a,b,c1 mit feinem Rahmgemüse a,c1,e Salat c1,g 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!