

# Speiseplan Mittagessen

vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2



Klinikum am Weissenhof

5_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch
16. Feb.	Nudelsuppe	b,c1,e	Nudelsuppe	b,c1,e	Suppe
	Cevapcici	a,b,c1,e	Schweinegulasch	c1	Vegetarische Tortelini
	Knoblauchsoße	a,c1,e	in Paprikarahmsoße	a,c1,e	Reibekäse
	Butterreis	a	Nudeln	b,c1	Tomatensoße
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat
	Nusspudding	a,c1	Nusspudding	a,c1	Nusspudding
17. Feb.	Blumenkohlsuppe	a,c1,e	Blumenkohlsuppe	a,c1,e	Blumenkohlsuppe
	3 Stück		Schweineschnitzel	c1	Linsenbolognaise
	Reibekuchen	c1	"Mailänder Art"	a,b,c1	auf
	Apfelmus		dazu Gabelspaghetti	b,c1	Vollkornspaghetti
	Zimt und Zucker		Salat	c1,g	Salat
	Berliner	a,b,c1,c2	Berliner	a,b,c1,c2	Berliner
18. Feb.	Perlgraupensuppe	c1,e	Perlgraupensuppe	c1,e	Perlgraupensuppe
	Veganes Maisküchle	c1	Wildgulasch mit Waldpilze	c1	Gefüllte
	Kräuterkartoffeln		Wacholderrahmsoße	a,c1,e	Kartoffeltaschen
	Dip	c1,c5,o	Kroketten	a,b,c1	Rahmgemüse
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat
	Frischobst		Frischobst		Frischobst
19. Feb.	Tomatencremesuppe	a,c1,e	Tomatencremesuppe	a,c1,e	Tomatencremesuppe
	3 Stück Nürnberger	2,3,4	Hähnchenkeule		Gemüsestrudel
	gebraten		Pikante Soße	a,c1,e	Kräuterdip
	auf Sauerkraut	c1,e	Reis	a	Kartoffelsalat
	Kartoffelbrei	a	Salat	c1,g	Salat
	Apfel- Mango Dessert		Apfel-Mango-Dessert		Apfel-Mango-Dessert
20. Feb.	Grießklößchensuppe	a,b,c1,e	Grießklößchensuppe	a,b,c1,e	Gemüsebrühe mit Einlage
	Paniertes Fischfilet	b,c1,d	Hackbraten	a,b,c1,g	Blumenkohl
	Remouladensoße	3,a,b,g,d	Bratensoße	c1,e	mit Käsesoße
	Kartoffelsalat	e	Drehnudeln	b,c1	und Kartoffeln
	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat
	Birnenkompott		Birnenkompott		Birnenkompott
21. Feb.	Linseneintopf	1,c1,e			Linseneintopf
	mit Speck und Würstchen	2,3,4,7			mit Gemüse
	Gemüse, Kartoffeln	e			Klößchen
	Brötchen	c1			Brötchen
	Knoppers	a,c1f,h1,h2			Knoppers
22. Feb.	Gefüllter	2,3,4,7			Frische Champignons
	Schweinerücken	a,c1,e			in Kräuterrahm
	Spätzle	b,c1			Spätzle
	Salat	c1,g			Salat
	Sahnejoghurt	1,a			Sahnejoghurt

**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

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

gez. Jürgen Waffenschmidt / Sascha Spaich / Jürgen Boecksteges / 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!