

Speiseplan Mittagessen

vom

23.02.2026

bis

01.03.2026



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

6_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 23. Feb.	Kartoffelsuppe Oberländer Grillwurst Currysoße Pommes-Frites Salat Joghurt-Dessert	Kartoffelsuppe Königsberger Klopse mit Karpersoße Kartoffelpüree Salat Joghurt-Dessert	Kartoffelsuppe Bunte Reispfanne mit frischem Gemüse Tofuwürfel Salat Joghurt-Dessert
Di. 24. Feb.	Sternlesuppe Germknödel mit Zwetschgenfüllung Vanillesoße Kompott Frischobst	Sternlesuppe Rigatoni "Carbonara" mit Schinken Reibekäse Salat Frischobst	Suppe Kartoffelrösti mit Gemüse und Mozzarella überb. Quarkdip Salat Frischobst
Mi. 25. Feb.	Eierstichsuppe Schweinegeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße Reis Salat Dessert Kuchen	Eierstichsuppe Putenschnitzel im Knuspermantel Pariser Karotten Petersilienkartoffeln Dessert Kuchen	Suppe Gebratene Gnocchi mit Gemüswürfeln Gorgonzolasoße Salat Dessert Kuchen
Do. 26. Feb.	Selleriecremesuppe Asiatische Gemüsebällchen Currycremegemüse Kartoffeln Banane	Selleriecremesuppe Nudelauflauf mit Hackfleisch und Gemüse Tomatensoße Salat Heidelbeerquark	Selleriecremesuppe Drei gekochte Eier in Senfsoße Salzkartoffeln Salat Heidelbeerquark
Fr. 27. Feb.	Ochsenchwanzsuppe Fischfilet Bordelaise Tomatensoße Reis Salat Pfirsichkompott	Ochsenchwanzsuppe Putenoberkeulenbraten Zwiebelnsoße Butternudeln Salat Pfirsichkompott	Suppe Gebackene Champignons Joghurtdip Kartoffelsalat Salat Pfirsichkompott
Sa. 28. Feb.	Geröstete Maultaschen mit Ei Salat Butterkekspudding		Vegetarische Maultaschen in der Brühe Salat Butterkekspudding
So. 1. Mrz.	Schwäbischer Sauerbraten Spätzle Salat Frischobst		Schwäbische Krautspätzle mit Zwiebeln und Käse Salat Frischobst

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

gez. David Galm / Michele Glaser / Simon Bauer / 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 Sulfit l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!