

# Speiseplan Mittagessen

vom 15.07.2024 bis 21.07.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

12_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 15. Jul.	Kartoffelsuppe Oberländer Grillwurst Barbecue-Currysoße Pommes-Frites Salat Joghurt-Dessert	Kartoffelsuppe Königsberger Klopse in Kapernsoße Reis Salat Joghurt-Dessert	Kartoffelsuppe Bunte Reispfanne mit frischem Gemüse Tofuwürfel Salat Joghurt-Dessert
Di. 16. Jul.	Sternlesuppe Germknödel mit Pflaumenfüllung Vanillesoße Kompott Frischobst	Sternlesuppe Rigatoni "Carbonara" mit Schinken Reibekäse Salat Frischobst	Suppe Kartoffelrösti mit Gemüse und Mozzarella überb. Quarkdip Salat Frischobst
Mi. 17. Jul.	Sellerierahmsuppe Nudelauflauf mit Hackfleisch und Gemüse Tomatensoße Salat Dessertkuchen	Sellerierahmsuppe Schweinerückensteak "Jäger-Art" Pommes frites Salat Dessertkuchen	Sellerierahmsuppe Kürbisgemüse mit Paprika Petersilienkartoffeln Salat Dessertkuchen
Do. 18. Jul.	Kressecremesuppe Chilli sin Carne Mais, Bohnen Reis Salat Banane	Kresserahmsuppe Würstchengulasch in pikanter Soße Nudeln Salat Vanillequark	Kresserahmsuppe Drei gekochte Eier in Senfsoße Reis Salat Vanillequark
Fr. 19. Jul.	Eierstichsuppe Geschnetzelte Rinderleber in Apfel-Zwiebelsoße Kartoffelpüree Salat Pfersichkompott	Eierstichsuppe Heringsfilet "Matjes Art" Hausfrauensoße Petersilienkartoffeln Pfersichkompott	Suppe Gebackene Champignons Joghurtdip Kartoffelsalat Salat Pfersichkompott
Sa. 20. Jul.	Geröstete Maultaschen mit Ei Salat Butterkekspudding		Vegetarische Maultaschen in der Brühe Salat Butterkekspudding
So. 21. Jul.	Rinderbraten in Sauerrahmsauce 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. Martin Vetter / Dimitrios Postoltzikis / David Galm / 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!