

Speiseplan Mittagessen

vom 22.07.2024 bis 28.07.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

| 7_S | Menü 1 | Menü 2 | Vegetarisch |
|-----------------|---|---|--|
| Mo. 22. Jul. | Karottenrahmsuppe Schweinebraten in Rahmsoße Maccaroni Salat Panna Cotta Creme | Karottenrahmsuppe Tortelini mit Fleischfüllung Kräutersoße Salat Panna Cotta Creme | Karottenrahmsuppe Sellerieschnitzel mit Kräutersoße Reis Salat Panna Cotta Creme |
| Di. 23. Jul. | Fleischklößchensuppe Gebäckener Apfelstrudel Vanillesoße Birnenkompott Frischobst | Fleischklößchensuppe Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße Kartoffelpüree Salat Frischobst | Suppe Falaffel mit Tomatensoße Gemüsereis Salat Frischobst |
| Mi. 24. Jul. | Zucchini cremesuppe Sommergemüsepfanne mit Kurkumareis Frittiertes Gemüse Salat Gebäck | Zucchini cremesuppe Kalbsragout in feiner Sahnesoße Schupfnudeln Salat Erdbeer-Vanille-Plunder | Zucchini cremesuppe Spinatpolenta mit Tomaten und Käse überbacken Salat Erdbeer-Vanille-Plunder |
| Do. 25. Jul. | Muschelnudelsuppe Paniertes Schnitzel Soße Blumenkohl Krokette Schokoladenpudding | Muschelnudelsuppe Bunte Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei Baguette Schokoladenpudding | Suppe Gebratene Tofuschnitte Gemüserahmsoße Nudeln Salat Schokoladenpudding |
| Fr. 26. Jul. | Gebrannte Grießsuppe Thai Curry mit Pute Gemischter Basmatireis Salat Obstsalat | Gebrannte Grießsuppe Fischfilet Bordelaiser Art Tomatensoße Kartoffeln Salat Obstsalat | Gebrannte Grießsuppe Eieromelette mit Rahmspinat Kartoffeln Obstsalat |
| Sa. 27. Jul. | Graupeneintopf mit Gemüse und Rindfleisch Brötchen Bircher Müsli | | Gemüse eintopf mit vegetarischen Ravioli Brötchen Bircher Müsli |
| So. 28. Jul. | Schweinegulasch in Rahmsoße Breite Nudeln Salat Buttermilchdessert | | Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen Reibkäse Salat Buttermilchdessert |

V
E
G
A
N

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

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