

Speiseplan Mittagessen

vom 29.07.2024 bis 04.08.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

8_S	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 29. Jul.	Krautsuppe e Fleischbällchen b,c1 in Tomatensoße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a	Krautsuppe e Gemüsebowl VEGAN c1,c5,e,o mit Lauch, Karotten, Kartoffeln Seitanwurst c1,o Veganer Vanillepudding c1,o	Krautsuppe e Gefüllte Zucchini a,b,c1 mit Tomatensoße a,c1,e Gemüsereis a,e Salat c1,g Vanillepudding 1,a
Di. 30. Jul.	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Ofenschlupfer a,b,c1 mit Äpfeln und Rosinen 5 Vanillesoße 1,a,c1 Mirabellenkompott Frischobst	Geflügelrahmsuppe a,c1,e Schweinegeschnetzeltes c1 Champignonrahmsauce a,c1,e Fleckerlnudeln b,c1 Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Mediterranes Pfannengemüse a,e Sojawurst b,c1,o mit Kräuterkartoffeln a Frischobst
Mi. 31. Jul.	Grünkernsuppe a,c1,e Pizzanudelpfanne a,b,c1,e mit Salami und Oliven 9,2,3,4,7 Mozzarellakäse a Salat c1,g Donut ,b,c1,c3,h1	Grünkernsuppe a,e Gefüllte Schweineröllchen a,b,c1,e Zucchini Gemüse a Herzoginkartoffeln a,b,c1,g Donut i,b,c1,c3,h1	Grünkernsuppe a,c1,e Gebratene Gnocchi a,b,c1 mit Gemüsewürfeln a,e Gorgonzolasoße a,c1,e Salat c1,g Donut i,b,c1,c3,h1
Do. 1. Aug.	Markklößchensuppe a,b,c1,e Schaschlikpfanne a,c1,e Zwiebeln, Paprika, Speck 2,3,4,7 Bratkartoffeln a Salat c1,g Waldbeerenquark a	Markklößchensuppe a,b,c1,e Grüne Nudeln b,c1 Schinken-Champignon- 2,3,4,7 Sahnesoße a,c1,e Salat c1,g Waldbeerenquark a	Suppe a,b,c1,e Italienischer Auflauf Makkaroni, Tomaten a,b,c1,e Paprika, Ruccola a Salat c1,g Waldbeerenquark a
Fr. 2. Aug.	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Putenoberkeulenbraten Thymiansoße a,c1,e Nudeln b,c1 Salat c1,g Ananaskompott	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Paniertes Schollenfilet b,c1,d Remouladensoße 3,a,b,g,d Kartoffelsalat e Salat c1,g Ananaskompott	Brokkolirahmsuppe a,c1,e Paniertes Camembert a,b,c1 Preisselbeeren Kartoffelsalat e Salat c1,g Ananaskompott
Sa. 3. Aug.	Bunter Gemüseintopf e mit Rindfleisch e und Gemüse e Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o		Kartoffeleintopf e mit Gemüse a,c1,e,o und Klößchen Brötchen c1 Schokoriegel c1,f,h1h2,o
So. 4. Aug.	Glacierter Schweinebraten a,c1,e mit Rahmsauce b,c1 und Spätzle Salat c1,g Sahnejoghurt m. Früchten 1,a		Allgäuer Rahmspätzle a,b,c1 mit Zwiebelschmelze a Salat c1,g Sahnejoghurt m. Früchten 1,a

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!