

Speiseplan Mittagessen

vom 14.10.2024 bis 20.10.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

1_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 14. Okt.	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. 15. Okt.	Fleischklößchensuppe Gebackener Quarkstrudel Vanillesoße Zwetschgenkompott Frischobst	Fleischklößchensuppe Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße Kartoffelpüree Salat Frischobst	Suppe Falaffel mit Tomatensoße Gemüsereis Salat Frischobst
Mi. 16. Okt.	Zucchinirahmsuppe Geschnitzelte R-Leber in Apfel-Zwiebelsoße Kartoffelpüree Salat Muffin	Zucchinirahmsuppe Gebratene Hähnchenbrust Mediterrane Art Pariser Kartoffeln Salat Muffin	Zucchinirahmsuppe Spinatpolenta mit Tomaten und Käse überbacken Salat Muffin
Do. 17. Okt.	Gebrannte Grießsuppe Paniertes Schnitzel Soße Blumenkohl Kroketten Schokoladenpudding	Gebrannte Grießsuppe Gelbes Gemüsecurry mit Kichererbsen Basmatireis Salat veg. Schokopudding	Gebrannte Grießsuppe Bunte Nudeln Gemüstreif. Mozzarella Tomaten-Basilikumsoße Salat Schokoladenpudding
Fr. 18. Okt.	Muschelnudelsuppe Würstchengulasch in pikanter Soße Nudeln Salat Obstsalat	Muschelnudelsuppe Geb. Tintenfischringe Remouladensoße Kartoffelsalat Salat Obstsalat	Suppe Eieromelette mit Rahmspinat Kartoffeln Obstsalat
Sa. 19. Okt.	Hühnersuppentopf mit Gemüse und Muschelnudeln Brötchen Bircher Müsli		Gemüseintopf mit Kartoffeln Ravioli Brötchen Bircher Müsli
So. 20. Okt.	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 Sulfit l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!