

Speiseplan Mittagessen

vom 21.10.2024 bis 27.10.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

2_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 21. Okt.	Geflügelcremesuppe Fleischbällchen in Tomatensoße Gemüsereis Salat Vanillepudding	Geflügelcremesuppe Mini Schweinehaxe Bratensoße mit Rahmwirsing Kartoffelpüree Vanillepudding	Suppe Gefüllter Paprika mit Tomatensoße Gemüsereis Salat Vanillepudding
Di. 22. Okt.	Krautsuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen Zimt und Zucker Apfelmus Frischobst	Krautsuppe Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsoße Fleckerlnudeln Salat Frischobst	Krautsuppe Mediterranes Pfannengemüse Sojawurst mit Kräuterkartoffeln Frischobst
Mi. 23. Okt.	Grünkernsuppe Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis Salat Donut	Grünkernsuppe Rinderroulade "Hausfrauen Art" Kartoffelspalten Salat Donut	Grünkernsuppe Gebratene Gnocchi mit Gemüswürfeln Gorgonzolasoße Salat Donut
Do. 24. Okt.	Brokkolicremesuppe Schaschlikpfanne Zwiebeln, Paprika, Speck Bratkartoffeln Salat Pfersichquark	Brokkolisuppe Linsenküchle Kurkumasoße Risi-Bisi Salat Orange	Brokkolicremesuppe Italienischer Auflauf Makkaroni, Tomaten Paprika, Ruccola Salat Pfersichquark
Fr. 25. Okt.	Markklößchensuppe Putenoberkeulenbraten Thymiansoße Nudeln Salat Ananaskompott	Markklößchensuppe Paniertes Schollenfilet Remouladensoße Kartoffelsalat Salat Ananaskompott	Suppe Paniertes Camembert Preisselbeeren Kartoffelsalat Salat Ananaskompott
Sa. 26. Okt.	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln Brötchen Schokoriegel		Kartoffeleintopf mit Gemüse und Klößchen Brötchen Schokoriegel
So. 27. Okt.	Glacierter Schweinebraten mit Rahmsoße und Spätzle Salat Sahnejoghurt m. Früchten		Allgäuer Rahmspätzle mit Zwiebelschmelze Salat Sahnejoghurt m. Früchten

V
E
G
A
N

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

gez. Martin Vetter / David Galm / Dimitrios Postoltzikis / 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!