

Speiseplan Mittagessen

vom 11.11.2024 bis 17.11.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

5_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 11. Nov.	Nudelsuppe Cevapcici Knoblauchsoße Butterreis Salat Nusspudding	Nudelsuppe Schweinegulasch in Paprikarahmsoße Kartoffelknödel Salat Nusspudding	Suppe Gefüllte Kartoffeltaschen Rahmgemüse Salat Nusspudding
Di. 12. Nov.	Blumenkohlsuppe 3 Stück Reibekuchen Apfelmus Zimt und Zucker Frischobst	Blumenkohlsuppe Saftige Feuerspieße in pikanter Soße Muschelnudel Salat Frischobst	Blumenkohlsuppe Linsenbolognaise auf Vollkornspaghetti Salat Frischobst
Mi. 13. Nov.	Perlgraupensuppe Veganes Maiskühle Kräuterkartoffeln Dip Salat Gebäck	Perlgraupensuppe Schweineschnitzel "Mailänder Art" dazu Gabelspaghetti Salat Berliner	Perlgraupensuppe Vegetarische Tortelini Reibekäse Tomatensoße Salat Berliner
Do. 14. Nov.	Tomatencremesuppe 3 Stück Nürnberger gebraten auf Sauerkraut Kartoffelbrei Apfel-Mango-Dessert	Tomatencremesuppe Hähnchenkeule Pikante Soße Reis Salat Apfel-Mango-Dessert	Tomatencremesuppe Frühlingsrolle Currysoße Reis Salat Apfel-Mango-Dessert
Fr. 15. Nov.	Grießklößchensuppe Paniertes Fischfilet Remouladensoße Kartoffelsalat Salat Birnenkompott	Grießklößchensuppe Hackbraten Bratensoße Drehnudeln Salat Birnenkompott	Gemüsebrühe mit Einlage Blumenkohl mit Käsesoße und Kartoffeln Salat Birnenkompott
Sa. 16. Nov.	Linseneintopf mit Speck und Würstchen Gemüse, Kartoffeln Brötchen Knoppers		Linseneintopf mit Gemüse Klößchen Brötchen Knoppers
So. 17. Nov.	Gefüllter Schweinerücken Spätzle Salat Sahnejoghurt		Frische Champignons in Kräuterrahm Spätzle Salat Sahnejoghurt

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!