

Speiseplan Mittagessen

vom 18.11.2024 bis 24.11.2024



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

6_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 18. Nov.	Kartoffelsuppe a,c1,e Oberländer Grillwurst 2,3,4 Barbecue-Currysoße a,c1,e Pommes-Frites Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a	Kartoffelsuppe a,c1,e Königsberger Klopse b,c1 in Kapernsoße a,c1,e Reis a Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a	Kartoffelsuppe a,c1,e Bunte Reispfanne a mit frischem Gemüse e Tofuwürfel o Salat c1,g Joghurt-Dessert 1,a
Di. 19. Nov.	Sternlesuppe b,c1,e Germknödel a,b,c1 mit Zwetschgenfüllung c1 Vanillesoße 1,a,c1 Kompott Frischobst	Sternlesuppe b,c1,e Rigatoni "Carbonara" a,b,c1,e mit Schinken 2,3,4,7 Reibekäse a Salat c1,g Frischobst	Suppe a,b,c1,e Kartoffelrösti mit Gemüse b,c1,e und Mozzarella überb. a Quarkdip a Salat c1,g Frischobst
Mi. 20. Nov.	Eierstichsuppe a,b,c1,e Schweinegeschnetzeltes mit Paprikarahmsoße a,c1,e Reis a Salat c1,g Dessert Kuchen ,b,c1,h1,h2	Eierstichsuppe a,b,c1,e Schweineschnitzel c1, "Jäger Art" a,b,c1 Bauernspätzle b,c1 Salat c1,g Dessert Kuchen ,b,c1,h1,h2	Suppe a,b,c1,e Kürbisgemüse mit Paprika a,c1,e Petersilienkartoffeln a Salat c1,g Dessert Kuchen ,b,c1,h1,h2
Do. 21. Nov.	Selleriecremesuppe c1,c5,e,o Asiatische Gemüsebällchen c1,c5,e,o Currycremegemüse c1,c5,e,o Kartoffeln Banane	VEGAN Selleriecremesuppe c1,c5,e,o Nudelauflauf mit Hackfleisch und Gemüse a,e Tomatensoße a,c1,e Salat c1,g Heidelbeerquark a	Selleriecremesuppe c1,c5,e,o Hausgemachte Spinat-Käseknödel a,b,c1,e Gemüsekäsesoße a,c1,e Salat c1,g Heidelbeerquark a
Fr. 22. Nov.	Ochenschwanzsuppe c1,e Seelachsf. in Kartoffelpanade 5,b,c1,d Tomatendip c1,e Kartoffelsalat a Salat c1,g Pfirsichkompott	Ochenschwanzsuppe c1,e Würzbraten vom Schwein e Zwiebeln, Tomaten c1,e Butternudeln a,b,c1 Salat c1,g Pfirsichkompott	Suppe a,c1,e Gebackene Champignons b,c1 Joghurtdip a Kartoffelsalat e Salat c1,g Pfirsichkompott
Sa. 23. Nov.	Bunter Bohneneintopf b,c1,e Zwiebel, Speck 2,3,4 Bockwurst b Brötchen c1,g Butterkekspudding a,c1		Bunter Bohneneintopf Zwiebel, Knoblauch a,b,c1,e Gemüsebällchen e brötchen c1,g Butterkekspudding a,c1
So. 24. Nov.	Schwäbischer Sauerbraten 1,a,c1,e Spätzle b,c1 Salat c1,g Frischobst		Schwäbische Krautspätzle b,c1 mit Zwiebeln und Käse a,e Salat c1,g Frischobst

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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

gez. Martin Vetter / David Galm / Michel Glaser / 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!