

# Speiseplan Mittagessen

vom 27.01.2025 bis 02.02.2025



Klinikum am Weissenhof

Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

4_W	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo. 27. Jan.	Kürbissuppe Italienische Lasagne mit Käse überbacken Salat Grießdessert	Kürbissuppe Putenrollbraten Pikante Soße Karotten-Erbsengemüse Schupfnudeln Grießdessert	Kürbissuppe Frische Champignons in Kräuterrahm Semmelknödel Salat Grießdessert
Di. 28. Jan.	Flädlesuppe Hausgemachter Reisbrei mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott Frischobst	Flädlesuppe Kasseler Schweinehals Salzkartoffeln Salat Frischobst	Suppe Bunte Gemüsespieße mit Tomatensoße Reis Salat Frischobst
Mi. 29. Jan.	Gemüserahmsuppe Siedfleisch mit Meerrettichsoße Petersilienkartoffeln Rote Beete Erdbeer-Vanille-Plunder	Gemüserahmsuppe gebackenes Lachsfilet Zitrone Dill Bechamel Gemüserais Salat Erdbeer-Vanille-Plunder	Gemüserahmsuppe Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze Salat Erdbeer-Vanille-Plunder
Do. 30. Jan.	Currycremesuppe Kartoffel-Gemüsepfanne mit gefüllter Tomate Kräutersoße Salat Dessert	Currycremesuppe Spaghetti mit "Bologneser Soße" Reibkäse Salat Buttermilchdessert	Currycremesuppe Sahnequark "Griechische Art" Kartoffeln Buttermilchdessert
Fr. 31. Jan.	Hühnerbrühe mit Einlage Mex.Feuertopf mit Rind Bohnen,Mais,Parpika Nudeln Salat Karamellpudding	Hühnerbrühe mit Einlage Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat Salat Karamellpudding	Gemüsebrühe mit Einlage Vegetarischer Gemüsebratling Kartoffelsalat Salat Karamellpudding
Sa. 1. Feb.	Weisser Bohneneintopf Speck, Zwiebel Bockwurst Weckle Milchschnitte		Weisser Bohneneintopf Zwiebel, Gemüse Tofuklößchen Weck Milchschnitte
So. 2. Feb.	Hähnchenroulade "Florentiner Art" Rahmsoße Wellenbandnudeln Salat Wackelpudding		Pfannkuchen mit feinem Rahmgemüse Salat Wackelpudding

**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 Sulfite l) Lupinen m) Krebstiere n) Weichtiere o) Soja

Änderungen vorbehalten!