

Speiseplan Klinik vom:

03.11.2025 - 09.11.2025



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 03.11.2025	Spaghetti (4, a1, c) "Bolognese vom Rind" (4, a1, i) dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Maultaschen (a1, c, i) mit Champignonsoße (4, a1, g) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 04.11.2025	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Majoransoße (4, a1) dazu Langkornreis (4) und Karotten-Erbсен-Gemüse (4)	Gebackener Camembert (a1, g) mit Preiselbeeren dazu Weißbrot (a1) und gemischter Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch 05.11.2025	Putensteak natur mit Geflügelsoße (4, a1) dazu Kartoffel-Püree (g) und Wachsbrechbohnsensalat	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	Fruchtmus (2, 4) (Menü 1) Frischobst (Menü 2)
Donnerstag 06.11.2025	Rindfleisch gekocht mit Meerrettichsoße (2, 4, a1, g, n) dazu Kartoffeln (4) und Rote Bete (6)	Dinkel-Pfannkuchen (a5, g) mit Kräutersoße (4, a1, g) dazu Kartoffeln (4) und Brokkoligemüse (4)	Quarkspeise (g)
Freitag 07.11.2025	Pangasius-Filet (d) mit Gemüsestreifen an Zitronen-Dillsoße (4, a1, g) und Reis	Gemüse- Cremesuppe (4, a1, g, i) Kartäuser Kloß (a1, c, g) mit Vanillesauce (g)	Frischobst
Samstag 08.11.2025	Bunter Gemüse Eintopf (i) mit Reis und Hühnerfleisch dazu und Brötchen (a1)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) und Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 09.11.2025	Rinderbraten mit Bratensoße Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Gemüse-Schupfnudeln (a1, c) mit Sahnesoße (4, a1, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Buttermilchdessert (f, g)

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlange von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergen Kennzeichnung nach EU Richtlinie

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,
h- Schalenfrüchte (Nüsse, (h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,
p- Weichtiere / Mollusken

* Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner
Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere
Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082