

Speiseplan Klinik vom:

09.03.2026 - 15.03.2026



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 09.03.2026	Hähnchengeschnetzeltes in leichter Currysauce (4, a1) Gemüsereis (4, i) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Gnocchi (a1, c) in Tomatensoße mit Käse überbacken (g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 10.03.2026	Rinderhaschee (4, a1) mit Champignons dazu Nudeln (4, a1, c) und Karottensalat (2)	Linseneintopf (4, a1, i) mit Brötchen (a1)	Pudding (4, g)
Mittwoch 11.03.2026	Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Kerbelsauce (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Käsespätzle (a1, c, g) gratinert dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtkompott (2)
Donnerstag 12.03.2026	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Estragonsauce (4, a1) und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Quarkspeise (g)
Freitag 13.03.2026	Seelachsfilet (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i)	2 Stück Knödel (a1, c, g) mit buntem Rahmgemüse (4, a1, g)	Frischobst
Samstag 14.03.2026	Nudelsuppentopf (a1, c, i) mit Rindfleisch dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Pastinaken-Gemüseintopf (g, i) dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 15.03.2026	Putenoberkeulen- Braten mit Rahmsauce (4, a1, g) dazu Spätzle (4, a1, c) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Gebackener Hirtenkäse (9, g) mit mediterranem Gemüse dazu Weißbrot (a1)	Buttermilchdessert (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 Grundlage 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, Sulfit; 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