Speiseplan Cafeteria
NEU: Essensausgabe 11.30 Uhr - 13.30 Uhr

Stadtklinik
Frankenthal Service GmbH

	Tagessuppe	Dreier-Folge 1 Leichte Vollkost	Dreier-Folge 2 Vegetarisch	Dreier-Folge 3 Wahlmenü	Tagesdessert
Montag **09.11.2026**	Gemüsebrühe mit Markklößchen (a1)	Cordon bleu "Schwein" (1,2,8,a1,g) Bratensauce (4, a1) Petersilienkartoffeln (4) 8,90 € / 9,90 €	Penne "Napoli" (4, a1) 7,90 € / 8,90 €	Saumagenbratwurst (1, 2, 4, 8) Bratensauce (4, a1) Kartoffeln (4) Lauchgemüse (g) 8,90 € / 9,90 €	Frisches Obst
Dienstag **10.11.2026**	Steckrüben- Cremesuppe (4, a1, g)	Rindfleisch- Häckbällchen (a1) Liebstöckel- Sauce (4, a1) Tomatenreis (4) Kohlrabigemüse (4) 8,90 € / 9,90 €	Hausgemachter Blumenkohlbratling (a4, c, g) Kräuter- Dip (g) Kartoffel Wedges 7,90 € / 8,90 €	Pan. Seelachsfilet (a1, d, g, k) Kräuter- Dip (g) Kartoffelsalat (k) 8,90 € / 9,90 €	Pudding (4, g)
Mittwoch **12.11.2026**	Selleriecreme- Cremesuppe (4, a1, g, i)	Schinkennudeln " Geflügel" (1,2,4,8, a1, c) mit Ei und Tomatensauce (4, a1, c) 8,90 € / 9,90 €	Kartoffel-Kürbis-Auflauf (4, a1, c, g) 7,90 € / 8,90 €	Pan.Schnitzel/ Pute od. Schwein (a1, c) Zwiebelsauce (4, a1) Schwenkkartoffeln (4) 8,90 € / 9,90 €	Fruchtjoghurt (4, g)
Donnerstag **12.11.2026**	Gemüse- Cremesuppe (4, a1, g, i)	Schweinegulasch (4, a1) mit Gemüsewürfel Butternudeln (4, a1, c, g) 8,90 € / 9,90 €	Gefüllter Germknödel (a1, c, g) Vanillesauce (g) 7,90 € / 8,90 €	Fleischkäse "ofenfrisch" (1, 2, 8) Kräutersauce (4, a1) Salzkartoffeln (4) Blumenkohlsalat (g) 8,90 € / 9,90 €	Quarkspeise (g)
Freitag **13.11.2026**	Gemüsebrühe mit Flädle (4, a1, g)	Tilapia- Fischfilet (d) Zitronen- Sauce (4, a1, g) Butterreis (g) Karottensalat (2) 8,90 € / 9,90 €	Dampfkartoffeln (4) Kräuter- Quark (g) Karottensalat (2) 7,90 € / 8,90 €	Spaghetti (4, a1) Bärlauch- Brokkoli- Sauce (4, a1, g) 8,90 € / 9,90 €	Frisches Obst



*** 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

*** Kennzeichnungpflichte Hauptallergene Allergenkennzeichnung 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