Speiseplan Klinik

Stadtklinik
Frankenthal Service GmbH

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag **09.11.2026**	Hähnchenbrust " Natur" mit Salbeisauce (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Penne "Napoli" (4, a1) dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag **10.11.2026**	Hackbällchen (a1) mit Liebstöckelsoße (4, a1) dazu Tomatenreis (4) und Kohlrabigemüse (4)	Hausgemachter Blumenkohlbratling (a4, c, g) mit Kräuter- Dip (g) und Kartoffel Wedges	Pudding (4, g)
Mittwoch **11.11.2026**	Schinkennudeln "Geflügel" (1, 2, 4, 8, a1, c) mit Tomatensauce (4, a1) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Kürbis-Auflauf (4, a1, c, g) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2)
Donnerstag **12.11.2026**	Schweinegulasch (4, a1) mit Nudeln (4, a1, c) und Blumenkohl-Salat (g)	Gemüsecremesuppe (4, a1, g, i) Germknödel (a1, c, g) mit Vanillesoße (g)	Quarkspeise (g)
Freitag **13.11.2026**	Tilapiafilet (d) mit Zitronensauce (4, a1, g) dazu Butterreis (g) Karottensalat (2)	Dampfkartoffeln (4) mit Kräuter- Quark (g) und Karottensalat (2)	Frischobst
Samstag **14.11.2026**	Gemüse-Kartoffeleintopf (i) mit Rindswurst (1, 2, 4, 8) dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Bunter Bohneneintopf (i) mit Kartoffelwürfel dazu dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag **15.11.2026**	Gefüllter Schweinrücken (2, 8) mit Rahmkräutersauce (4, a1, g) dazu Teigwaren (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Frischkäse-Tasche (g) mit Pfannengemüse	Buttermilch- Dessert (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

*** 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