

Speiseplan Klinik



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 10.08.2026	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 11.08.2026	Geflügelfleischbällchen (a1, c) mit Majoransoße (4, a1) dazu Langkornreis (4) und Karotten-Erbesen-Gemüse (4)	Gebackener Camembert (a1, g) mit Preiselbeeren dazu Baguettebrötchen (a1) und gemischter Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch 12.08.2026	Putensteak natur (a1) mit Geflügelsoße (4, a1) dazu Kartoffel-Püree (g) und Rote-Bete-Salat	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	Fruchtmus (2, 4) (Menü 1) Frischobst (Menü 2)
Donnerstag 13.08.2026	Hackbraten vom Schwein (a1, c) mit Bratensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Dinkel-Pfannkuchen (a5, g) mit Kräutersoße (4, a1, g) dazu Kartoffeln (4) und Brokkoligemüse (4)	Quarkspeise (g)
Freitag 14.08.2026	Pangasius-Filet (d) mit Gemüsestreifen an Zitronen-Dillsoße (4, a1, g) und Reis (4)	Gemüse- Cremesuppe (4, a1, g, i) Kartäuser Kloß (a1, c, g) mit Vanillesauce (g)	Frischobst
Samstag 15.08.2026	Bunter Gemüse Eintopf (i) mit Reis und Hühnerfleisch dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) dazu eine Scheibe Brot (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 16.08.2026	Rinderbraten (k) 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