

Speiseplan Klinik vom:
11.05.2026 bis 17.05.2026

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 11.05.2026	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße (4, a1) dazu Gabelspaghetti (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Tortellini Formaggio Spinaci (a1, c, g) mit Gemüsesauce (4, a1, g, i) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 12.05.2026	Maultaschen mit Rindfleischfüllung (a1, c, i) dazu Kräuter-Käsesoße (4, a1, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Erbseneintopf (4, a1, i) mit Fladenbrot (a1, m)	Pudding (4, g)
Mittwoch 13.05.2026	Hackfleisch-Küchle "Geflügel" (a1, c, g, k) mit Majoransoße (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln (4) und Wachsbohnsalat	Bunte Pasta (4, a1, c) mit Gemüse-Gulasch (4, a1, g, i)	Fruchtmus (2, 4)
Donnerstag 14.05.2026 Chr. Himmelfahrt	Lasagne "Bolognese" vom Rind (4, a1, c, g, i) mit Tomatensoße "Provenzalischer Art" (4, a1) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Blumenkohl im Backteig (a1, c) dazu Kräutersoße (4, a1, g) und Kartoffel Wedges	Quarkspeise (g)
Freitag 15.05.2026	Tilapiafilet (d) mit Dill-Sahnesoße (4, a1, g) dazu Kräuter- Reis (4) und Karottensalat (2)	Omelett (c, g) mit Rahmspinat (4, a1, g) und Kartoffeln (4)	Frischobst
Samstag 16.05.2026	Kartoffelsuppe (g, i) "Pfälzer Art" mit Wienerle (1, 2, 8) dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Kartoffelsuppe (g, i) "Pfälzer Art" mit Croûtons (a1) dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 17.05.2026	Schweinefiletopf (4, a1, g) "Jäger Art" mit Spätzle (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pfannkuchen (a1, c, g) mit Pilzragout (4, a1, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	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- geschwärtzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige 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