

Speiseplan Klinik vom:

15.09.2025 - 21.09.2025



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 15.09.2025	Hähnchenbrust " Natur" mit Salbeisauce (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Penne (4, a1) mit Pesto Rosso dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 16.09.2025	Rindfleisch-Hackbällchen (a1) mit Liebstöckelsoße (4, a1) dazu Reis (4) und Kohlrabigemüse (4)	Gemüsefrikadelle (a2, c, i) mit Kräuter- Dip (g) und Kartoffel Wedges	Pudding (4, g)
Mittwoch 17.09.2025	Schweinegulasch (4, a1) mit Nudeln (4, a1, c) und Blumenkohl-Salat (g)	Pizzazunge (a1, g) mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Käse belegt dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2)
Donnerstag 18.09.2025	Schinkennudeln "Geflügel" (1, 2, 4, 8, a1, c) mit Tomatensauce (4, a1) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kürbiscremesuppe (4, a1, g) Dampfnudel (a1, g) mit Vanillesoße (g)	Quarkspeise (g)
Freitag 19.09.2025	Tilapiafilet (d) mit Zitronensauce (4, a1, g) dazu Butterreis (g) Karottengemüse (4)	Dampfkartoffeln (4) mit Kräuter- Quark (g) und Karottensalat (2)	Frischobst
Samstag 20.09.2025	Gemüse-Kartoffeleintopf (i) mit Rindswurst (1, 2, 4, 8) dazu Brötchen (a1)	Bunter Bohneneintopf (i) mit Kartoffelwürfel dazu dazu Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 21.09.2025	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- geschwärtzt; 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, 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