

Speiseplan Klinik vom:
16.02.2026
bis
22.02.2026

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 16.02.2026 Rosenmontag	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 17.02.2026 Fastnacht	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 Brötchen (a1)	Pudding (4, g)
Mittwoch 18.02.2026 Aschermittwoch	Hackfleisch-Küchle "Geflügel" (a1, c, g, k) mit Majoransoße (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln (4) und Wachsbohnensalat	Bunte Pasta (4, a1, c) mit Gemüse-Gulasch (4, a1, g, i)	Fruchtmus (2, 4)
Donnerstag 19.02.2026	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 20.02.2026	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 21.02.2026	Kartoffelsuppe (g, i) "Pfälzer Art" mit Wienerle (1, 2, 8) und Brötchen (a1)	Kartoffelsuppe (g, i) "Pfälzer Art" mit Croûtons (a1) und Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 22.02.2026	Schweinefilettopf (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- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin

12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigem 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