Speiseplan Klinik vom:

19.05.2025 - 25.05.2025

Stadtklinik
Frankenthal Service GmbH

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag **19.05.2025**	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 **20.05.2025**	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Majoransoße (4, a1) dazu Langkornreis (4) und Karotten-Erbsen-Gemüse (4)	Gebackener Camenbert (a1, g) mit Preiselbeeren dazu Weißbrot (a1) und gemischter Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch **21.05.2025**	Putensteak natur mit Geflügelsoße (4, a1) dazu Kartoffel-Püree (g) und Wachsbrechbohnensalat	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	(Menü 1)
Donnerstag **22.05.2025**	Rindfleisch gekocht mit Meerrettichsoße (2, 4, a1, g, n) dazu Kartoffeln (4) und Rote Beete Salat (2)	Dinkel-Pfannkuchen (a5, g) mit Kräutersoße (4, a1, g) dazu Brokkoligemüse (4)	Quarkspeise (g)
Freitag **23.05.2025**	Pangasius-Filet (d) mit Gemüsestreifen an Zitronen-Dillsoße (4, a1, g) und Reis	Gemüse- Cremesuppe (4, a1, g, i) Kartäuser Kloß (a1, c, g) mit Vanillesauce (g)	Frischobst
Samstag **24.05.2025**	Bunter Gemüseeintopf (i) mit Reis und Hühnerfleisch dazu und Brötchen (a1)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) und Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag **25.05.2025**	Rinderbraten 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

*** 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