

Speiseplan Klinik vom:
27.10.2025 bis 02.11.2025

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 27.10.2025	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 28.10.2025	Maultaschen mit Rindfleischfüllung (a1, c, i) dazu Kräuter-Käsesoße (4, a1, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Kürbisgratin (4, a1, c, g) mit Käse gratiniert (g) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch 29.10.2025	Hackfleisch-Küchle "Geflügel" (a1, c, g, k) mit Majoransoße (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln (4) und Wachstbohnsalat	Bunte Pasta (4, a1, c) mit Gemüse-Gulasch (4, a1, g, i)	Fruchtmus (2, 4)
Donnerstag 30.10.2025	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 31.10.2025	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 01.11.2025 Allerheiligen	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 02.11.2025	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- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkenzeichnung 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**