

Speiseplan Klinik

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 28.09.2026	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße (4, a1) dazu Hörnchennudeln (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 29.09.2026	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 30.09.2026	Hackfleisch-Küchle "Geflügel" (a1, c) 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 01.10.2026	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 02.10.2026	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 03.10.2026 Tag der dt. Einheit	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 04.10.2026	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- geschwärtzt; 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