

Speiseplan Klinik vom:



29.12.2025 - 04.01.2026

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 29.12.2025	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 30.12.2025	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Majoransoße (4, a1) dazu Langkornreis (4) und Karotten-Erbsen-Gemüse (4)	Gebackener Camembert (a1, g) mit Preiselbeeren dazu Weißbrot (a1) und gemischter Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch 31.12.2025 Silvester	Putensteak natur mit Geflügelsoße (4, a1) dazu Kartoffel-Püree (g) und Wachsbrechbohnensalat	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	Fruchtmus (2, 4) (Menü 1) Frischobst (Menü 2)
Donnerstag 01.01.2026	Geflügelhackbraten (a1, c, g, i, k) mit Bratensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Dinkel-Pfannkuchen (a5, g) mit Kräutersoße (4, a1, g) dazu Kartoffeln (4) und Brokkoligemüse (4)	Quarkspeise (g)
Freitag 02.01.2026	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 03.01.2026	Bunter Gemüseeintopf (i) mit Reis und Hühnerfleisch dazu und Brötchen (a1)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) und Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 04.01.2026	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 Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen 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- Queenelandnuss); 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