

# Speiseplan Klinik vom:

29.12.2025 - 04.01.2026



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
<b>Montag</b> <b>29.12.2025</b>	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
<b>Dienstag</b> <b>30.12.2025</b>	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Majoransoße (4, a1) dazu Langkornreis (4) und Karotten-Erbсен-Gemüse (4)	Gebackener Camembert (a1, g) mit Preiselbeeren dazu Weißbrot (a1) und gemischter Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
<b>Mittwoch</b> <b>31.12.2025</b> <b>Silvester</b>	Putensteak natur mit Geflügelsoße (4, a1) dazu Kartoffel-Püree (g) und Wachsbrockbohnsensalat	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	Fruchtmus (2, 4) (Menü 1) Frischobst (Menü 2)
<b>Donnerstag</b> <b>01.01.2026</b>	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)
<b>Freitag</b> <b>02.01.2026</b>	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
<b>Samstag</b> <b>03.01.2026</b>	Bunter Gemüse Eintopf (i) mit Reis und Hühnerfleisch dazu und Brötchen (a1)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) und Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
<b>Sonntag</b> <b>04.01.2026</b>	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

## \* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergen Kennzeichnung nach EU Richtlinie

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier  
d- Eierprodukte; e- Fisch und Fischprodukte; f- Erdnüsse; g- Sojabohnen; h- 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