

Speiseplan Klinik vom:

30.03.2026 - 05.04.2026



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 30.03.2026	Hähnchenbrust " Natur" mit Salbeisauce (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Penne (4, a1) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 31.03.2026	Rindfleisch-Hackbällchen (a1) mit Liebstöckelsoße (4, a1) dazu Reis (4) und Kohlrabigemüse (4)	Hausgemachter Blumenkohlbratling (a4, c, g) mit Kräuter- Dip (g) und Kartoffel Wedges	Pudding (4, g)
Mittwoch 01.04.2026	Schinkennudeln "Geflügel" (1, 2, 4, 8, a1, c) mit Tomatensauce (4, a1) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pizza (a1, g) mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Käse belegt dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2)
Gründonnerstag 02.04.2026	Eieromlett (c, g) mit Spinat (4, a1, g) und Kartoffeln (4)	Kürbiscremesuppe (4, a1, g) Germknödel (a1, c, g) mit Vanillesoße (g)	Quarkspeise (g)
Karfreitag 03.04.2026	Tilapiafilet (d) mit Zitronensauce (4, a1, g) dazu Butterreis (g) Karottensalat (2)	Dampfkartoffeln (4) mit Kräuter- Quark (g) und Karottensalat (2)	Frischobst
Samstag 04.04.2026	Gemüse-Kartoffeleintopf (i) mit Rindswurst (1, 2, 4, 8) dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Bunter Bohneneintopf (i) mit Kartoffelwürfel dazu dazu 1 Scheibe Brot (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
Ostersonntag 05.04.2026	Gefüllter Schweinrücken (2, 8) mit Rahmkräutersauce (4, a1, g) dazu Teigwaren (4, a1, c) und Blumenkohlsalat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Frischkäse-Tasche (g) mit Pfannengemüse	Buttermilch- Dessert (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 Allergen Kennzeichnung 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

