

Speiseplan Klinik vom:

30.06.2025 - 06.07.2025



| | Menü 1 Leichte Vollkost | Menü 2 Vegetarische Kost | Tagesdessert |
|--|--|---|------------------------|
| Montag 30.06.2025 | Hähnchengeschnetzeltes in leichter Currysauce (4, a1) Gemüsereis (4, i) und Eisbergsalat (2, 4, g, i, k, n) | Gnocchi (a1, c) in Tomatensoße mit Käse überbacken (g) und Eisbergsalat (2, 4, g, i, k, n) | Frischobst |
| Dienstag 01.07.2025 | Rinderhaschee (4, a1) mit Champignons dazu Nudeln (4, a1, c) und Karottensalat (2) | Kartoffelrösti mit Ratatouille-Gemüse und Gurkensalat (g) | Pudding (4, g) |
| Mittwoch 02.07.2025 | Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Kerbelsauce (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n) | Käsespätzle (a1, c, g) gratinert dazu Blattsalat (2, 4, g, i, k, n) | Fruchtkompott (2) |
| Donnerstag 03.07.2025 | Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Estragonsauce (4, a1) und Kartoffel-Möhren-Stampes (g) | Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2) | Quarkspeise (g) |
| Freitag 04.07.2025 | Tilapiafilet (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i) | 3 Stück Knödel (a1, c, g) mit buntem Rahmgemüse (4, a1, g) | Frischobst |
| Samstag 05.07.2025 | Nudelsuppentopf (a1, c, i) mit Rindfleisch und Brötchen (a1) | Pastinaken-Gemüse Eintopf (i) mit Brötchen (a1) | Fruchtjoghurt (4, g) |
| Sonntag 06.07.2025 | Putenoberkeulen- Braten mit Rahmsauce (4, a1, g) dazu Spätzle (4, a1, c) und Blattsalat (2, 4, g, i, k, n) | Gebackener Hirtenkäse (9, g) mit mediterranem Gemüse dazu Weißbrot (a1) | 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 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