

# Speiseplan Klinik vom:



14.10.2024 - 20.10.2024

	<b>Menü 1 Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 2 Vegetarische Kost</b>	<b>Tagesdessert</b>
<b>Montag</b> <b>14.10.2024</b>	Hähnchenbrust " natur" mit Salbeisoße dazu Kartoffeln (4) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Lasagne (a1, c, g, i) mit Mediterraner Soße dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
<b>Dienstag</b> <b>15.10.2024</b>	Rindfleischbällchen (a1, c, i, k) mit Tomatensoße dazu Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffeleintopf (g, i) dazu Brötchen (a1, a2)	Pudding (4, g)
<b>Mittwoch</b> <b>16.10.2024</b>	Putensteak natur mit Geflügelsoße dazu Kartoffelpüree (g) und Kohlrabigemüse (4)	Spaghetti (4, a1, c) mit Tomaten-Basilikumsoße dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2)
<b>Donnerstag</b> <b>17.10.2024</b>	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Geflügelsoße und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Milchreis (4, c, g)
<b>Freitag</b> <b>18.10.2024</b>	Seelachsfilet "natur" (d) mit Zitronensoße (4, g) dazu Butterreis (g) und Broccoligemüse (4)	Blumenkohl-Käse-Bratling (a1, c, g) mit Bechamelsonsoße (4, g) und Dampfkartoffeln (4) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
<b>Samstag</b> <b>19.10.2024</b>	Kürbis-Kartoffeleintopf (g) mit Rindswurst (1, 2, 4, 8) dazu Brötchen (a1)	Bohneneintopf (i) mit Kartoffeln dazu Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
<b>Sonntag</b> <b>20.10.2024</b>	gefüllter Schweinrücken (2, 8) mit Rahmkräutersoße (g) dazu Teigwaren (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Frischkäse-Tasche (g) mit Pfannengemüse	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 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