

Speiseplan Klinik vom:
17.02.2025 bis **23.02.2025**

	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 17.02.2025	Hähnchengeschnetzeltes (4, a1) mit Reis (4) und Salat (g)	Tortellini Formaggio Spinaci (a1, g) dazu helle Soße mit Gemüse (4, g, i) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 18.02.2025	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Reisbrei (g) mit Kirschkompott	Pudding (4, g)
Mittwoch 19.02.2025	Hackbraten vom Schwein (a1, c) mit Kerbelsoße (4, a1) dazu Kartoffeln (4) und Erbsen - Möhrengemüse (4)	buntes Gemüsegulasch (4, a1, g, i) dazu Nudeln (4, a1, c)	Fruchtmus (2, 4)
Donnerstag 20.02.2025	Lasagne "Bolognese" (4, a1, c, g, i) vom Rind dazu Tomatensoße (4, a1) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Blumenkohl im Backteig (a1, c) dazu Kräutersoße (4, g) und Kartoffel Wedges	Quarkspeise (4, g)
Freitag 21.02.2025	Seelachsfilet Loin (d) dazu Reis (4) und buntes Gemüse in Rahm (4, a1, g)	gebratene Gnocchi (a1) mit Parmesan-Buttersoße (4, g) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Samstag 22.02.2025	Kartoffelsuppe (4, a1, g, i) "Pfälzer Art" mit Wienerle (1, 2, 8) und Brötchen (a1, a2)	Kartoffelsuppe (4, a1, g, i) "Pfälzer Art" mit Croûtons (a1) und Brötchen (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 23.02.2025	Kalbsfrikassee (4, g) (mit Spargel und Möhren) dazu Bandnudeln (4, a1, c)	Semmelknödel (a1, c, g) mit Pilzragout (4, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	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 übermäßigem Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkenzeichnung 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