

# Speiseplan Klinik vom:

22.07.2024 - 28.07.2024



	<b>Menü 1 Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 2 Vegetarische Kost</b>	<b>Tagesdessert</b>
<b>Montag</b> <b>22.07.2024</b>	Hähnchenbrust " Natur" mit Geflügelsoße dazu Petersilienkartoffeln (4) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Vollkornpenne (4, a1) mit Pesto (g, h2) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
<b>Dienstag</b> <b>23.07.2024</b>	Rindfleischhackbällchen (a1) mit Tomatensoße dazu Reis (4) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Gemüsefrikadelle (a2, c, i) mit Käuterdipp (g) und Kartoffel Wedges	Pudding (4, g)
<b>Mittwoch</b> <b>24.07.2024</b>	Schweinegulasch mit Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Lasagne (a1, c, g, i) mit Mediterraner Soße dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2)
<b>Donnerstag</b> <b>25.07.2024</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>26.07.2024</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>27.07.2024</b>	Gemüse-Kartoffeleintopf (i) mit Rindswurst (1, 2, 4, 8) dazu Brötchen (a1)	Bohneneintopf (i) mit Kartoffeln dazu Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
<b>Sonntag</b> <b>28.07.2024</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- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin  
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

**\* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkennzeichnung 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