

**Speiseplan Klinik vom:**  
**23.12.2024** bis **29.12.2024**

	<b>Menü 1 Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 2 Vegetarische Kost</b>	<b>Tagesdessert</b>
<b>Montag</b> <b>23.12.2024</b>	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
<b>Dienstag</b> <b>24.12.2024</b> Heiligabend	1 Paar Wiener Würstchen (1, 2, 8) mit Kartoffelsalat	Gemüseschnitzel (a1, a4, a5) mit Kartoffelsalat	Bratapfel-Joghurt (g)
<b>Mittwoch</b> <b>25.12.2024</b> 1. Weihnachtsfeiertag	Rinderbraten "Esterhazy Art" (2, 4, a1, g, i) dazu Kartoffeln (4) und Salat (g)	buntes Gemüsegulasch (4, a1, g, i) dazu Nudeln (4, a1, c)	Weihnachtsmousse (g)
<b>Donnerstag</b> <b>26.12.2024</b> 2. Weihnachtsfeiertag	Wildgulasch (4, a1, i) dazu Kartoffelknödel (a1, c) und Brokkoligemüse (4)	gebratene Maultaschen (a1, c, g) mit Gemüse (i) und Buttersoße (4, a1, c, g)	Zimt-Quarkspeise (g)
<b>Freitag</b> <b>27.12.2024</b>	Tilapiafilet (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
<b>Samstag</b> <b>28.12.2024</b>	Kartoffelsuppe (4, a1, g, i) "Pfälzer Art" mit Rindswurst (1, 2, 4, 5, 8) und Brötchen (a1, a2)	Kartoffelsuppe (4, a1, g, i) "Pfälzer Art" mit Croûtons (a1) und Brötchen (a1, a2)	Fruchtjoghurt (4, g)
<b>Sonntag</b> <b>29.12.2024</b>	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 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