

Speiseplan 03. Woche vom 17.01. bis 23.01.2022

Klinikum Schloß Winnenden

3 Interim	Montag 17.01.		Dienstag 18.01.		Mittwoch 19.01.		Donnerstag 20.01.		Freitag 21.01.	
Menü 1	grobe Bratwurst	238 S	Linsen*11	AI	Hühnerrikassee mit	AG	Pan. Hähnchenbrust	AC	pan.Seelachsfilet	ACDG
	Zwiebelsauce	A	mit		Champignons u. Spargel		Rahmsauce		mit	
	Kartoffelpüree	AG	Spätzle	AC	Reis		Spiralnudeln*11	A	Remouladensauce	GK
	Salat	139 CGIK	1 Paar Saiten	238 S	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Kartoffelsalat	KI
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	Veg. Frühlingsrolle	AC	Rigatoni*11	A	Reispfanne	I	Käsespätzle	ACI	Gemüse-Chilli	I
	Sauce süß-sauer	IF	mit		mit		mit		und	
	Reis		Soja-Bolognaise	AF	Chinagemüse	I	Rahmsauce	AG	Baguette Brötchen	A
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	



	Allergene
A	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C	Eier und Eiererzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

	Allergene
H	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferzeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
M	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
N	Lupine und Lupinenerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:						Hinweis:	
1	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärtzt	8	Phosphat
						9	Süßungsmittel
						11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
							S Komponente enthält Schweinefleisch

(Änderungen vorbehalten)