

Speiseplan 18. Woche vom 28.04. bis 04.05.2025

Klinikum Schloß Winnenden

S4	Montag 28.04.		Dienstag 29.04.		Mittwoch 30.04.		Donnerstag 01.05.		Freitag 02.05.	
Menü 1	Krautroulade mit Bratensauce Kartoffelpüree Obst	Aa CK S Aa I G	geröstete Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat Salat Fruchtquark	Aa CI S C KI 139 CGIK G	Rigatoni*11 Bolognaise Parmesan Salat Obst	Aa Aa I G 139 CGIK	wie Menü 1		Seelachsfilet Senfsauce Kartoffeln*11 Salat Obst	D Aa K 139 CGIK
	Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Käsesauce Salat Obst	Aa CI Aa G 139 IK	Pizza "Margherita" mit Salat Fruchtquark	Aa CG 139 CGIK G	Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus Obst	Aa C 1 	Veg. Maultaschen mit Gemüsebrühe Salat Fruchtjoghurt	Aa CI Aa I 139 IK G	Penne*11 mit Tomatensauce Salat Obst



	Allergene
A	Glutenhaltige Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

	Allergene
H	Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Kaschunuss, e=Pecannuss, f=Paranuss, g=Pistazie, h=Macadamianuss, i=Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferzeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse
M	10mg/l
N	Lupine und Lupinerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

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