

Speiseplan 22. Woche vom 29.05. bis 04.06.2023
Klinikum Schloß Winnenden

S4	Montag 29.05.		Dienstag 30.05.		Mittwoch 31.05.		Donnerstag 01.06.		Freitag 02.06.	
Menü 1	Hähnchenbrustfilet		geröstete Maultaschen	Aa CI 5	Rigatoni*11	Aa	Lasagne	Aa I	Seelachsfilet	D
	mit		mit Ei	C	Bolognaise	Aa I	mit		Senfsauce	Aa K
	Bratensauce	Aa I	Kartoffelsalat	KI	Parmesan	G	Hackfleisch		Kartoffeln*11	
	Spiralnudeln*11	Aa	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
Menü 2 Vegetarische Kost	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	
	Gnocchi-Gemüsepfanne	Aa CI	Pizza	Aa CG	Kartoffelpfannkuchen	Aa C	Veg. Maultaschen	Aa CI	Penne*11	Aa
	mit		"Margherita"		mit		mit		mit	
	Käsesauce	Aa G	mit		Apfelmus	1	Zwiebelschmelze	Aa I	Tomatensauce	Aa I
	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK			Salat	139 IK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	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 Erdnusserzeugnisse
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"
						S	Komponente enthält Schweinefleisch