

Speiseplan 37. Woche vom 12.09. bis 18.09.2022
Klinikum Schloß Winnenden

S2	Montag 12.09.		Dienstag 13.09.		Mittwoch 14.09.		Donnerstag 15.09.		Freitag 16.09.	
Menü 1	geröstete Maultaschen	Aa CI S	Fleischkühle	Aa CK S	Spaghetti*11	Aa	Currywurst	Aa 238 S	pan. Schollenfilet	Aa CDG
	mit Ei	C	mit Sauce	Aa G	Bolognese	Aa FI	mit		mit	
	Kartoffelsalat*11	KI	Kartoffelpüree	G	Parmesan	G	Wilde Kartoffeln	Aa	Remoulade	GK
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Kartoffelsalat	KI
Menü 2 Vegetarische Kost	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	
	Pellkartoffeln*11		Pizza	Aa CG	Milchreis	G	Spiralnudeln*11	Aa	Kartoffeltasche	Aa CG
	mit		"Margherita"		mit		mit Gemüse-	I	mit Frischkäsefüllung	
	Kräuterquark	G	mit		Kirschsauce		Sahnesauce	Aa G	Ratatouille	AI
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK			Salat	139 CGIK	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 Sesamsamenerzeugnisse
M	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	Geschwärzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
						S	Komponente enthält Schweinefleisch