

Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
<b>22.07.2024 Montag</b>	Hähnchenfilet  milde Currysoße  29, A511, G, G28 Reis Brokkoli <i>pro Portion: 542 kcal</i>	Seelachsfilet  D Zitronensoße  G, G28, J, 12, 16 Butternudeln 29, A511, G, G28 Brokkoli <i>pro Portion: 514 kcal</i>	Gemüse-Reispfanne  Paprikasoße  29, A511, G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 507 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Heringssalat  C, D, I, J, 1 Aufstrich feine Schinkenwurst   I, 1, 2, 3, 16 Tomate <i>pro Portion: 606 kcal</i>
<b>23.07.2024 Dienstag</b>	Schaschlikpfanne  Curryreis Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 626 kcal</i>	geb. Hähnchenkeule  Thymiansoße  G, G28 Reis Sellerie-Karottengemüse G, G28, I <i>pro Portion: 700 kcal</i>	Mais-Lauch-Rösti  C, G, G28 leichtes Rahmgemüse G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 409 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Mettwurst  93, 1, 2 Edamer G Gurkentaler <i>pro Portion: 636 kcal</i>
<b>24.07.2024 Mittwoch</b>	gebratenes Schweinesteak  29, A511 Soße Pußta Art G, G28 Kartoffeln Balkangemüse <i>pro Portion: 557 kcal</i>	Kalbsklößchen  29, A511, C, G, G28, I, J, M, 2, 3, 16 Kapernsoße  29, A511, G, G28, J, 1, 4, 12 Kartoffelpüree G, 2, 16 Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 581 kcal</i>	Vollkornsemmel 29, A511, A514, A515, F mediterraner Gemüseintopf mit Klößchen  29, A511, C, I <i>pro Portion: 318 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 veg. "Fleisch"salat  J, 1, 12 Aufstrich Bierschinken  I, 1, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 559 kcal</i>
<b>25.07.2024 Donnerstag</b>	Fränk. Schweine-Krustenbraten  G, G28, 1, 2 Schweinebraten-soße   G, G28, J Kartoffeln Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 756 kcal</i>	Fischgulasch  D, G, G28, I, J, 12, 16 Kartoffeln Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 435 kcal</i>	Vollkornnudeln  29, A511 Tomatensoße  I Reibekäse G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 582 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Cervelatwurst  1, 2 Gouda G Tomate <i>pro Portion: 636 kcal</i>
<b>26.07.2024 Freitag</b>	Fruchtkompott 12 Apfelstrudel  29, A511 Vanillesoße  93, G, G28, 12 <i>pro Portion: 914 kcal</i>	Rinderragout  G, G28 Semmelknödel 29, A511, A515, C, F, G, G28 Kohlrabigemüse G, G28 <i>pro Portion: 621 kcal</i>	Fetakäse im Blätterteigmantel  29, A511, C, G, G28 Gemüsereis G, G28 Kräuterquarkdip G, G28, J Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 722 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Geflügelsalat  C, I, J, 1, 8 Aufstrich Champignonwurst   I, L, 1, 2, 3, 13, 16 Streichkäse G, G28, 16 Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 608 kcal</i>
<b>27.07.2024 Samstag</b>	Semmel 29, A511, A515, F Chili con Carne  <i>pro Portion: 513 kcal</i>	Semmel 29, A511, A515, F Bunter Gemüseintopf  I Paar Wiener  I, 1, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 523 kcal</i>	Tortellini  29, A511, C, G, G28 Tomaten-Oliven-Pesto  15 <i>pro Portion: 595 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 gekochter Schinken  1, 2, 16 Edamer G Tomate <i>pro Portion: 535 kcal</i>
<b>28.07.2024 Sonntag</b>	Sauerbraten  I, L, 2, 13 Sauerbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J, L, 2, 13 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Apfelrotkraut G, G28, 1, 2, 4, 6 <i>pro Portion: 726 kcal</i>	Putenrollbraten  I Putenbratensoße  G, G28, I Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Blumenkohl <i>pro Portion: 562 kcal</i>	Bunte Asia-Reispfanne  F, I, J Ingwersoße  29, A511, G, G28 <i>pro Portion: 464 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Paprikawurst  1, 2, 16 Emmentaler G Camembert G Gurkentaler <i>pro Portion: 763 kcal</i>

(93) unter Verwendung von Alkohol, (29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
<b>22.07.2024</b> <b>Montag</b>	klare Selleriesuppe  I	Vanillepudding <span style="float: right;">G, G28, 12</span>
	<i>pro Portion: 12 kcal</i>	<i>pro Portion: 81 kcal</i>
<b>23.07.2024</b> <b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe  G, G28, I	Apfel
	<i>pro Portion: 49 kcal</i>	<i>pro Portion: 73 kcal</i>
<b>24.07.2024</b> <b>Mittwoch</b>	Grießsuppe  29, A511, G, G28,	Aprikosenkompott
	<i>pro Portion: 47 kcal</i>	<i>pro Portion: 92 kcal</i>
<b>25.07.2024</b> <b>Donnerstag</b>	Hühnersuppe mit Reis  I	Birne
	<i>pro Portion: 81 kcal</i>	<i>pro Portion: 42 kcal</i>
<b>26.07.2024</b> <b>Freitag</b>	Sternchennudelsuppe  29, A511, C, I	Fruchtkompott <span style="float: right;">12</span>
	<i>pro Portion: 77 kcal</i>	<i>pro Portion: 74 kcal</i>
<b>27.07.2024</b> <b>Samstag</b>	Eierflockensuppe  C	Fruchtjoghurt <span style="float: right;">G, G28</span>
	<i>pro Portion: 58 kcal</i>	<i>pro Portion: 79 kcal</i>
<b>28.07.2024</b> <b>Sonntag</b>	Leberknödelsuppe  29, A511, C	Grießdessert <span style="float: right;">29, A511, G, G28</span>
	Grießklößchensuppe  29, A511, C	<i>pro Portion: 105 kcal</i>
<i>pro Portion: 228 kcal</i>		

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (12) mit Farbstoff

## Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

für Ihr leibliches Wohl sorgt die hauseigene Klinikumsküche. Das Küchenteam bereitet Ihnen täglich frische, vitaminreiche und gesunde Speisen zu.

Wenn Sie keinen Einschränkungen in der Verpflegung unterliegen, haben Sie Auswahlmöglichkeiten sowohl zum Frühstück als auch zum Mittag- und Abendessen.

Der Speiseplan erscheint wöchentlich neu und wird Ihnen in das Zimmer gebracht.

Unsere Verpflegungsassistentinnen befragen Sie nach Ihren Essenswünschen, natürlich können Sie auch kleinere oder größere Portionen bestellen.

Wir verwenden grundsätzlich keinen Alkohol und kochen mit jodiertem Speisesalz.

Am Aufnahmetag bekommen Sie aus organisatorischen Gründen eine leichte Vollkost.

Sollte Ihnen eine Diät oder Schonkost verordnet worden sein, bekommen Sie speziell zubereitete Mahlzeiten.

Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne.

Für Wünsche, Anregungen aber auch Fragen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr für Sie.



Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Änderungen vorbehalten!