

























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
01.07.2024 Montag	geb. Leberkäse   I, 1, 2, 3, 16 Kartoffelpüree G, 2, 16 Rahmspinat G, G28 <i>pro Portion: 623 kcal</i>	Hähnchenfilet  Estragonsoße  G, G28 Nudeln 29, A511 Kohlrabigemüse G, G28 <i>pro Portion: 438 kcal</i>	vegetarische  Kohlroulade  29, A511, A512, C, F Gemüsesoße  G, G28, I Kartoffeln <i>pro Portion: 482 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 feine Schinkenwurst   I, 1, 2, 3, 16 Emmentaler G Paprikastreifen <i>pro Portion: 647 kcal</i>
02.07.2024 Dienstag	Schnitzel Wiener Art  29, A511 Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 439 kcal</i>	Seelachsfilet  D Dill-Gemüsesoße  29, A511, F, G, G28, I, J, 12 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 544 kcal</i>	Kartoffel-Cordon Bleu  29, A511, G, G28 Kräuterquarkdip G, G28 Brokkoli Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 501 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Heringssalat Aufstrich  C, D, I, J, 1 gekochter Schinken  1, 2, 16 Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 504 kcal</i>
03.07.2024 Mittwoch	Pfirsichkompott Kirschstrudel  29, A511, C, G, G28 Vanillesoße  93, G, G28, 12 <i>pro Portion: 959 kcal</i>	Rinderbraten  I Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Nudeln 29, A511 Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 689 kcal</i>	gefüllte Paprikaschote  G, G28 Tomatensoße  I Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 477 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Hähnchenbrustfilet kalt  Edamer G Gurkentaler <i>pro Portion: 538 kcal</i>
04.07.2024 Donnerstag	Fränk. Schweine-Krustenbraten  G, G28, 1, 2 Schweinebratensoße   G, G28, J Kartoffeln Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 756 kcal</i>	Rinderragout  G, G28 Kräuterreis Sellerie-Karottengemüse G, G28, I <i>pro Portion: 574 kcal</i>	Eierstich  C, G, G28 Kartoffeln Rahmspinat G, G28 <i>pro Portion: 386 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Fleischsalat Aufstrich  C, F, J, 1, 2, 16 Tortenbrie G, G28 Tomate <i>pro Portion: 801 kcal</i>
05.07.2024 Freitag	2 Semmelknödel  29, A511, A515, C, F, G, G28 Pilzrahmssoße  29, A511, G, G28, L, 1, 2, 4, 13 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 803 kcal</i>	Seelachsfilet  D Basilikumsoße  G, G28, 16 Kartoffeln Kaisergemüse <i>pro Portion: 413 kcal</i>	Vollkorn-Makkaroniauflauf  29, A511, C, G, G28 Tomatensoße  I Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 538 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Pizzaleberkäse   29, A511, A514, A515, G, G28 Salami  G, G28, I, 1, 2, 3, 16, 19 Essiggurke J, 1, 2, 12 1, 4 <i>pro Portion: 634 kcal</i>
06.07.2024 Samstag	Semmel 29, A511, A515, F fränkischer  G, G28, I, 2, 16 Kartoffeleintopf Paar Wiener  I, 1, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 625 kcal</i>	Hähnchenfilet  Geflügelsoße  G, G28 Reis Blumenkohl <i>pro Portion: 422 kcal</i>	mediterranes   29, A511, G, G28 Pfannengemüse Paprikasoße  29, A511, G, G28 Curryreis <i>pro Portion: 444 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Gelbwurst  1, 2, 16 Camembert G Tomate <i>pro Portion: 639 kcal</i>
07.07.2024 Sonntag	Schweinebraten  Schweinebratensoße   G, G28, J Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 765 kcal</i>	Kalbsbraten  I Rahmbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 625 kcal</i>	Blumenkohl-Käse-Med.  29, A511, C, G, G28 Kräutersoße  G, G28, 16 Wildreis <i>pro Portion: 568 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Bierschinken  I, 1, 2, 3, 16 Gouda G Kräuterfrischkäse G, G28 Gurkentaler <i>pro Portion: 627 kcal</i>

(93) unter Verwendung von Alkohol, (29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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 10(mg)l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß

Tag	Suppe	Dessert
01.07.2024 Montag	Graupensuppe  29, A515, I <i>pro Portion: 76 kcal</i>	Fruchtkompott 12 <i>pro Portion: 74 kcal</i>
	Maultaschensuppe  29, A511, C, I Grießklößchensuppe  29, A511, C <i>pro Portion: 113 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
03.07.2024 Mittwoch	Gemüsebrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 78 kcal</i>	Pfirsichkompott <i>pro Portion: 83 kcal</i>
	Karottencremesuppe  G, G28 <i>pro Portion: 54 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
05.07.2024 Freitag	Eierflockensuppe  C <i>pro Portion: 58 kcal</i>	Schokopudding G, G28 <i>pro Portion: 84 kcal</i>
	Grießsuppe  29, A511, G, G28 <i>pro Portion: 47 kcal</i>	Fruchtjoghurt G, G28 <i>pro Portion: 79 kcal</i>
07.07.2024 Sonntag	Fadennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Grießdessert 29, A511, G, G28 <i>pro Portion: 105 kcal</i>

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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!