


























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
08.07.2024 Montag	Hähnchenfilet  Mango-Mandarinensoße  29, A511, G, G28, 12 Asiatische Bratnudeln  29, A511, F <i>pro Portion: 560 kcal</i>	Seelachsfilet  D Petersiliensoße  29, A511, G, G28, 16 Kartoffeln Kaisergemüse <i>pro Portion: 525 kcal</i>	Gemüsebratling überbacken  29, A511, A512, G Kartoffeln Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 413 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Kräuterquark G, G28 Kasseler  1, 2, 16 gekochtes Ei C, 12 <i>pro Portion: 469 kcal</i>
09.07.2024 Dienstag	Cordon Bleu  29, A511, G, G28, 1, 2 Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 460 kcal</i>	geb. Hähnchenkeule  Estragonsoße  G, G28 Kartoffelpüree G, 2, 16 Sellerie-Karottengemüse G, G28, I <i>pro Portion: 630 kcal</i>	Ratatouillegemüse  Reis Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 395 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Tomatenhering  D, J Leberwurst  1, 2 Bergkäse G Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 821 kcal</i>
10.07.2024 Mittwoch	Tafelspitz  I Meerrettichsoße  29, A511, G, G28, I, L, 2 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 836 kcal</i>	Spaghetti 29, A511 Bolognese  1, 4 Reibekäse G, G28 <i>pro Portion: 738 kcal</i>	Vollkornspaghetti 29, A511 Tomatenbolognese  I Reibekäse G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 637 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Bierschinken  I, 1, 2, 3, 16 Paprikawurst  1, 2, 16 Brotzeitkäse G, G28, 16 Tomate <i>pro Portion: 646 kcal</i>
11.07.2024 Donnerstag	Backfisch  29, A511, D, J Kartoffeln C, G, G28, J Remoulade G, G28, J Salat mit Dressing <i>pro Portion: 656 kcal</i>	Putensteak  milde Currysoße  29, A511, G, G28 Reis Brokkoli <i>pro Portion: 583 kcal</i>	gebratene Zucchini spalten  Kartoffeln Kräuterquarkdip G, G28 <i>pro Portion: 366 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Eiersalat Aufstrich  C, F, J, 1 Camembert G Paprikastreifen <i>pro Portion: 570 kcal</i>
12.07.2024 Freitag	Fränkische Rostbratwürstchen  16 Kartoffelpüree G, 2, 16 Senf J Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 594 kcal</i>	Fischroulade mit Gemüsefüllung  29, A511, D, G, G28 Senf-Kräutersoße  G, G28, J, 12, 16 Kartoffeln Blumenkohl <i>pro Portion: 397 kcal</i>	Gemüse-Couscous 29, A511 Currysoße  29, A511, G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 579 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Leberkäse   I, 1, 2, 3, 16 Grünländer G Tomate <i>pro Portion: 628 kcal</i>
13.07.2024 Samstag	Frikadelle   29, A511, 2 Pfefferrahmsoße  G, G28 Kartoffelpüree G, 2, 16 Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 629 kcal</i>	Semmel 29, A511, A515, F Bunter Gemüseeintopf  I Kalbsklößchen  29, A511, C, G, G28, I, J, M, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 474 kcal</i>	geb. Gemüsestrudel  29, A511, C, G, G28, I Kräutersoße  G, G28, 16 Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 490 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Tiroler   I, J, 1, 2, 3, 16 Edamer G Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 564 kcal</i>
14.07.2024 Sonntag	Schweinelendchen  J, 12 Lendchensoße   G, G28, J, 12 Knöpfe 29, A511, C Karotten-Bohnen-Mixgemüse G, G28, I <i>pro Portion: 672 kcal</i>	Rinderbraten  I Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Knöpfe 29, A511, C Karotten-Bohnen-Mixgemüse G, G28, I <i>pro Portion: 742 kcal</i>	Gnocchi  29, A511 Tomatenragout  I, J, 12 Reibekäse G, G28 <i>pro Portion: 612 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 geräucherte Putenbrust  1, 2, 16 Salami  J, 1, 2, 12 Frischkäse natur G, G28 Gurkentaler <i>pro Portion: 569 kcal</i>

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenenerzeugnisse, (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 10mg/l, als SO2 angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
08.07.2024 Montag	klare Karottensuppe  <i>pro Portion: 14 kcal</i>	Kompott Mandarine <i>pro Portion: 85 kcal</i>
09.07.2024 Dienstag	Kräuterklößchensuppe  <small>29, A511, C, I, 2</small> <i>pro Portion: 55 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
10.07.2024 Mittwoch	Riebelnudelsuppe  <small>29, A511, C, I</small> <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Vanillepudding <small>G, G28, 12</small> <i>pro Portion: 81 kcal</i>
11.07.2024 Donnerstag	Hühnerbrühe mit Reis  <small>I</small> <i>pro Portion: 79 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
12.07.2024 Freitag	veg. Brühe mit Gemüsestreifen  <small>I</small> <i>pro Portion: 12 kcal</i>	Fruchtkompott <small>12</small> <i>pro Portion: 93 kcal</i>
13.07.2024 Samstag	Sternchennudelsuppe  <small>29, A511, C, I</small> <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt <small>G, G28</small> <i>pro Portion: 79 kcal</i>
14.07.2024 Sonntag	Kartoffelsuppe  <small>I</small> <i>pro Portion: 53 kcal</i>	Grießdessert <small>29, A511, G, G28</small> <i>pro Portion: 105 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 (2) mit Antioxidationsmittel, (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!