

























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
16.03.2026 Montag	Backfisch  29, A511, D, J Kartoffeln Remoulade C, G, G28, J <i>pro Portion: 602 kcal</i>	Kasseler  1, 2 Kümmel-Majoransoße  G, G28 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 456 kcal</i>	Gemüsekasseler  29, A511, C Kräutersoße  G, G28, 16 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 418 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 veg. Farmersalat  I, J, 1 Aufstrich Geflügelsülze   1, 2, 16 Tomate <i>pro Portion: 461 kcal</i>
17.03.2026 Dienstag	Cordon Bleu (Geflügel)  29, A511, G, G28, 1 Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 399 kcal</i>	Eierstich  C, G, G28 Kartoffelpüree G, 2, 16 Rahmspinat G, G28 <i>pro Portion: 375 kcal</i>	paniertes Selleriechnitzel  29, A511, I Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 288 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Krakauer  J, 1, 2, 16 Kräuterfrischkäse G, G28 Paprikastreifen <i>pro Portion: 598 kcal</i>
18.03.2026 Mittwoch	Birnenkompott Germknödel  29, A511 Vanillesoße  G, G28, 12 Mohnzucker <i>pro Portion: 829 kcal</i>	Putensteak  29, A511, G, G28, 16 Petersiliensoße  29, A511 Nudeln Blumenkohl <i>pro Portion: 579 kcal</i>	Bunte Gemüseplatte  G, G28 Petersiliensoße  29, A511, G, G28, 16 Kartoffeln <i>pro Portion: 477 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Fleischsalat  J, 1, 2, 16 Aufstrich Leberwurst  1, 2 Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 600 kcal</i>
19.03.2026 Donnerstag	Rinderroulade  J Rouladensoße  G, G28, J, L, 2, 13 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Apfelrotkraut G, G28, 1, 2, 4, 6 <i>pro Portion: 1702 kcal</i>	Seelachsfilet  D Senf-Kräutersoße  G, G28, J, 12, 16 Kartoffeln Blattspinat <i>pro Portion: 430 kcal</i>	Vollkornsemmel 29, A511, A514, A515, F veg. Linseneintopf  I, L, 2, 13 <i>pro Portion: 579 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 kalter Braten  J Gouda G Senf J Tomate <i>pro Portion: 565 kcal</i>
20.03.2026 Freitag	gebratenes Seelachsfilet  29, A511, D Zitronensoße  G, G28, J, 12, 16 Reis Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 566 kcal</i>	Hühnerfrikassee  29, A511, G, G28, I Reis Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 499 kcal</i>	Kartoffelauflauf  C, G, G28 Lauch-Sahnesoße  29, A511, G, G28, J, 12, 16 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 648 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 gekochter Schinken  1, 2, 16 Grünländer G Gurkentaler <i>pro Portion: 513 kcal</i>
21.03.2026 Samstag	Milchreis  G, G28, 1, 4 Zimt-Zucker Dunstkompott Fruchtcocktail 12 <i>pro Portion: 550 kcal</i>	Semmel 29, A511, A515, F Bunter Hühnereintopf  29, A511, I <i>pro Portion: 401 kcal</i>	veg. Frühlingsrolle  29, A511, C, F Sojasoße  29, A511, F, G, G28 Chinareis <i>pro Portion: 509 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 grobe Schinkenwurst  1, 2, 16 Leberwurst  1, 2 Streichkäse G, G28, 16 Tomate <i>pro Portion: 673 kcal</i>
22.03.2026 Sonntag	Spanferkelrollbraten  G, G28, J Schweinebratensoße   Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 829 kcal</i>	Rinderbraten  I Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Brokkoli <i>pro Portion: 664 kcal</i>	Chili sin Carne  Reis <i>pro Portion: 401 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Salami  J, 1, 2, 12 Pfefferbeißer  J, 1, 2 Camembert G Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 760 kcal</i>

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
16.03.2026 Montag	Gemüsecremesuppe  G, G28, I <i>pro Portion: 49 kcal</i>	Apfelmus ^{2, 12} <i>pro Portion: 84 kcal</i>
17.03.2026 Dienstag	veg. Brühe mit Gemüsestreifen  I <i>pro Portion: 12 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
18.03.2026 Mittwoch	Fleischklößchensuppe  ^{29, A511, C, G, G, I, J, M, 2, 3, 16} <i>pro Portion: 82 kcal</i>	Birnenkompott <i>pro Portion: 72 kcal</i>
19.03.2026 Donnerstag	Grießklößchensuppe  ^{29, A511, C} <i>pro Portion: 64 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
20.03.2026 Freitag	Gemüsebrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 78 kcal</i>	Vanillepudding ^{G, G28, 12} <i>pro Portion: 81 kcal</i>
21.03.2026 Samstag	Muschelnudelsuppe  ^{29, A511, C, I} <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt ^{G, G28} <i>pro Portion: 75 kcal</i>
22.03.2026 Sonntag	Gemüsecremesuppe  G, G28, I <i>pro Portion: 49 kcal</i>	Grießdessert ^{29, A511, G, G28} <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, (J) Senf und -erzeugnisse, (M) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat

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!