




























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
<b>23.03.2026 Montag</b>	geb. Leberkäse   I, 1, 2, 3, 16 Kartoffelpüree G, 2, 16 Rahmspinat G, G28 <i>pro Portion: 624 kcal</i>	Hähnchenfilet  Estragonsoße  G, G28 Nudeln 29, A511 Kohlrabigemüse G, G28 <i>pro Portion: 439 kcal</i>	vegetarische  Kohlroulade  Gemüesoße  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: 648 kcal</i>
<b>24.03.2026 Dienstag</b>	Schnitzel Wiener Art  Kartoffelsalat und Zitrone  <i>pro Portion: 441 kcal</i>	Seelachsfilet  D Dill-Gemüesoße  29, A511, F, G, G28, I, J, 12 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 542 kcal</i>	Kartoffel-Cordon Bleu  29, A511, G, G28 Kräuterquarkdip G, G28 Brokkoli Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 500 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Heringssalat Aufstrich  D, I, J, 1 gekochter Schinken  1, 2, 16 Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 498 kcal</i>
<b>25.03.2026 Mittwoch</b>	Pfirsichkompott Kirschstrudel  29, A511, C, G, G28 Vanillesoße  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: 690 kcal</i>	gefüllte Paprikaschote  G, G28 Tomatensoße  I Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 478 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Hähnchenbrustfilet kalt  Edamer G Gurkentaler <i>pro Portion: 539 kcal</i>
<b>26.03.2026 Donnerstag</b>	Fränk. Schweine-Krustenbraten  G, G28, 1, 2 Schweinebratensoße   G, G28, J Kartoffeln Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 749 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: 387 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Fleischsalat Aufstrich  J, 1, 2, 16 Tortenbrie G, G28 Tomate <i>pro Portion: 760 kcal</i>
<b>27.03.2026 Freitag</b>	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: 801 kcal</i>	Seelachsfilet  D Basilikumsoße  G, G28, 16 Kartoffeln Kaisergemüse <i>pro Portion: 408 kcal</i>	Vollkorn-Makkaroniaufauf  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  J, 1, 2, 12 Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 635 kcal</i>
<b>28.03.2026 Samstag</b>	Semmel 29, A511, A515, F fränkischer Kartoffeleintopf  G, G28, I, 2, 16 Paar Wiener  I, 1, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 623 kcal</i>	Hähnchenfilet  Geflügelsoße  G, G28 Reis Blumenkohl <i>pro Portion: 422 kcal</i>	mediterranes Pfannengemüse  Paprikasoße  29, A511, G, G28 Curryreis <i>pro Portion: 444 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Göttinger   I, J, 1, 2, 3, 16 Camembert G Tomate <i>pro Portion: 663 kcal</i>
<b>29.03.2026 Sonntag</b>	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: 569 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: 624 kcal</i>

(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
<b>23.03.2026</b> <b>Montag</b>	Graupensuppe  29, A515, I <i>pro Portion: 76 kcal</i>	Fruchtkompott <sup>12</sup> <i>pro Portion: 74 kcal</i>
<b>24.03.2026</b> <b>Dienstag</b>	Maultaschensuppe  29, A511, C, I Grießklößchensuppe  29, A511, C <i>pro Portion: 113 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
<b>25.03.2026</b> <b>Mittwoch</b>	Gemüsebrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 78 kcal</i>	Pfirsichkompott <i>pro Portion: 83 kcal</i>
<b>26.03.2026</b> <b>Donnerstag</b>	Karottencremesuppe  G, G28 <i>pro Portion: 54 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
<b>27.03.2026</b> <b>Freitag</b>	Eierflockensuppe  C <i>pro Portion: 58 kcal</i>	Schokopudding <sup>G, G28</sup> <i>pro Portion: 84 kcal</i>
<b>28.03.2026</b> <b>Samstag</b>	Grießsuppe  29, A511, G, G28 <i>pro Portion: 47 kcal</i>	Fruchtjoghurt <sup>G, G28</sup> <i>pro Portion: 75 kcal</i>
<b>29.03.2026</b> <b>Sonntag</b>	Fadennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Grießdessert <sup>29, A511, G, G28</sup> <i>pro Portion: 105 kcal</i>

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