


























































Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
30.03.2026 Montag	Hähnchenfilet  Mango-Mandarinensoße  29, A511, G, G28, 12 Asiatische Bratnudeln  29, A511, F <i>pro Portion: 559 kcal</i>	Seelachsfilet  D Petersiliensoße  29, A511, G, G28, 16 Kartoffeln Kaisergemüse <i>pro Portion: 520 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: 470 kcal</i>
31.03.2026 Dienstag	Cordon Bleu  29, A511, G, G28, 1, 2 Kartoffelsalat und Zitrone  29, A511, C, J, 2, 4, 14 <i>pro Portion: 461 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: 396 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 veg. Farmersalat  I, J, 1 Aufstrich Leberwurst  1, 2 Bergkäse G Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 711 kcal</i>
01.04.2026 Mittwoch	Fränkische Rostbratwürstchen  16 Kartoffelpüree G, 2, 16 Senf J Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 594 kcal</i>	Spaghetti 29, A511 Bolognese  1, 4 Reibekäse G, G28 <i>pro Portion: 739 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: 647 kcal</i>
02.04.2026 Donnerstag	geb. Leberkäse   I, 1, 2, 3, 16 Kartoffeln Rahmspinat G, G28 <i>pro Portion: 635 kcal</i>	Putensteak  milde Currysoße  29, A511, G, G28 Reis Brokkoli <i>pro Portion: 580 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: 566 kcal</i>
03.04.2026 Freitag	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: 835 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: 578 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Tomatenhering  D, J Grünländer G Tomate <i>pro Portion: 626 kcal</i>
04.04.2026 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: 470 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 Essiggurke 1, 4 <i>pro Portion: 565 kcal</i>
05.04.2026 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 gekochtes Ei C, 12 <i>pro Portion: 583 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 10ml/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
30.03.2026 Montag	klare Karottensuppe  <i>pro Portion: 14 kcal</i>	Kompott Mandarine <i>pro Portion: 85 kcal</i>
31.03.2026 Dienstag	Grießklößchensuppe  29, A511, C <i>pro Portion: 64 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
01.04.2026 Mittwoch	Riebelnudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Vanillepudding G, G28, 12 <i>pro Portion: 81 kcal</i>
02.04.2026 Donnerstag	Hühnerbrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 79 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
03.04.2026 Freitag	veg. Brühe mit Gemüsestreifen  I <i>pro Portion: 12 kcal</i>	Fruchtkompott 12 <i>pro Portion: 93 kcal</i>
04.04.2026 Samstag	Sternchennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt G, G28 <i>pro Portion: 75 kcal</i>
05.04.2026 Sonntag	Kartoffelsuppe  I <i>pro Portion: 53 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 (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!