

Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
21.04.2025 Montag	Kalbsrahmgoulasch  G, G28 Züricher Art Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Kaisergemüse <i>pro Portion: 522 kcal</i>	Seelachsfilet  D Senf-Kräutersoße  G, G28, J, 12, 16 Kartoffeln Brokkoli <i>pro Portion: 436 kcal</i>	Vollkorn-Gemüsenudeln  29, A511 Tomatensoße  I Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 544 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Puten-Römerbraten  1, 2, 16 Gouda G Tomate <i>pro Portion: 574 kcal</i>
22.04.2025 Dienstag	Saure Bratwürste mit Gemüsesud  I, L, 1, 2, 4, 13, 16 Kartoffelpüree G, 2, 16 <i>pro Portion: 490 kcal</i>	Hähnchenroulade  G, G28, J Estragonsoße  G, G28 Kräuterreis Blumenkohl <i>pro Portion: 639 kcal</i>	Blumenkohl-Käse-Med.  29, A511, C, G, G28 Kräuterquarkdip G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 450 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Thunfischsalat Aufstrich  C, D, 1 Puten-Mortadella  J, 1, 2, 12, 16 Puten-Lyoner  J, 1, 2, 12, 16 <i>pro Portion: 570 kcal</i>
23.04.2025 Mittwoch	Birnenkompott Topfenstrudel mit Aprikose  29, A511, C, G, G28 Vanillesoße  G, G28, 12 <i>pro Portion: 913 kcal</i>	Putensteak  29, A511, G, G28, 16 Petersiliensoße  29, A511 Nudeln 29, A511 Zucchini-Karottengemüse <i>pro Portion: 580 kcal</i>	Vollkornsemmel 29, A511, A514, A515, F Bunter Gemüseeintopf  I Gemüse-Köttbullar  C <i>pro Portion: 556 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Rindfleischwurst   I, 1, 2, 3 Brotzeitkäse G, G28, 16 Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 613 kcal</i>
24.04.2025 Donnerstag	Spaghetti 29, A511 Bolognese  1, 4 Reibekäse G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 791 kcal</i>	Seelachsfilet  D Tomaten-Gemüseragout I, J, 12 Reis <i>pro Portion: 451 kcal</i>	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf  C, G, G28 Kräutersoße  G, G28, 16 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 478 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 veg. Farmersalat Aufstrich  I, J, 1 Lyoner  1, 2 Paprikastreifen <i>pro Portion: 569 kcal</i>
25.04.2025 Freitag	Seelachsfilet überbacken  D, G, G28, I Gemüse-Curry  29, A511, G, G28 Reis <i>pro Portion: 591 kcal</i>	Kalbsbraten  I Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Karottengemüse G, G28 <i>pro Portion: 594 kcal</i>	Chinesische Reispfanne  29, A511, F Currysoße  29, A511, G, G28 Salat mit Dressing G, G28, J <i>pro Portion: 591 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Tomatenhering  D, J feine Schinkenwurst   I, 1, 2, 3, 16 Tomate <i>pro Portion: 703 kcal</i>
26.04.2025 Samstag	süßer Semmelauflauf  29, A511, A515, C, F, G, G28, 1, 4, 12 Vanillesoße  G, G28, 12 Apfelmus 2 <i>pro Portion: 795 kcal</i>	Semmel 29, A511, A515, F Gemüseintopf mit Rindfleisch  I <i>pro Portion: 331 kcal</i>	Bulgur-Gemüsepfanne mit Kichererbsen  29, A511 Gemüsesoße  G, G28, I <i>pro Portion: 448 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 gekochter Schinken  1, 2, 16 Obatzda  G, G28, 1 Essigurke 1, 4 <i>pro Portion: 563 kcal</i>
27.04.2025 Sonntag	Schweinebraten  G, G28, J Schweinebratensoße   29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Sauerkraut  G, G28 <i>pro Portion: 765 kcal</i>	Rinderbraten  I Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Karotten-Bohnen-Mixgemüse G, G28, I <i>pro Portion: 673 kcal</i>	Karotten-Vollkorn-Rösti  29, A511, A512, A514, A516, C, G leichtes Rahmgemüse G, G28 <i>pro Portion: 326 kcal</i>	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Salami  J, 1, 2, 12 Emmentaler G Gurkentaler <i>pro Portion: 590 kcal</i>

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A516) Hafer und Hafererzeugnisse, (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 (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (15) geschwefelt, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
21.04.2025 Montag	Fadennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Schokopudding G, G28 <i>pro Portion: 84 kcal</i>
22.04.2025 Dienstag	Kraftbrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 81 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
23.04.2025 Mittwoch	Gemüsecremesuppe  G, G28, I <i>pro Portion: 49 kcal</i>	Birnenkompott <i>pro Portion: 72 kcal</i>
24.04.2025 Donnerstag	Grießklößchensuppe  29, A511, C <i>pro Portion: 64 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
25.04.2025 Freitag	Brokkolicremesuppe  G, G28 <i>pro Portion: 66 kcal</i>	Pfirsichkompott <i>pro Portion: 83 kcal</i>
26.04.2025 Samstag	Sternchennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt G, G28 <i>pro Portion: 75 kcal</i>
27.04.2025 Sonntag	Fleischklößchensuppe  29, A511, C, G, G, I, J, M, 2, 3, 16 <i>pro Portion: 82 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, (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!