

Tag	Menü 1 VK	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
28.04.2025 Montag	Hähnchenfilet  milde Currysoße  Reis Brokkoli <i>pro Portion: 540 kcal</i>	Seelachsfilet  D Zitronensoße  Butternudeln Brokkoli <i>pro Portion: 512 kcal</i>	Gemüse-Reispfanne  Paprikasoße  Salat mit Dressing <i>pro Portion: 508 kcal</i>	Brot mit Butter Heringssalat  Aufstrich feine Schinkenwurst   Tomate <i>pro Portion: 601 kcal</i>
29.04.2025 Dienstag	Schaschlikpfanne  Curryreis Salat mit Dressing <i>pro Portion: 626 kcal</i>	geb. Hähnchenkeule  Thymiansoße  Reis Sellerie-Karottengemüse <i>pro Portion: 700 kcal</i>	Mais-Lauch-Rösti  leichtes Rahmgemüse Salat mit Dressing <i>pro Portion: 409 kcal</i>	Brot mit Butter Mettwurst  Edamer Gurkentaler <i>pro Portion: 637 kcal</i>
30.04.2025 Mittwoch	gebratenes Schweinesteak  Soße Pußta Art Kartoffeln Balkangemüse <i>pro Portion: 557 kcal</i>	Kalbsklößchen  Kapernsoße  Kartoffelpüree Karottengemüse <i>pro Portion: 582 kcal</i>	Vollkornsemmel mediterraner Gemüseintopf mit Klößchen  <i>pro Portion: 318 kcal</i>	Brot mit Butter veg. "Fleisch"salat  Aufstrich Bierschinken  <i>pro Portion: 560 kcal</i>
01.05.2025 Donnerstag	Fränk. Schweine-Krustenbraten  Schweinebraten-soße   Kartoffeln Sauerkraut  <i>pro Portion: 750 kcal</i>	Fischgulasch  Kartoffeln Salat mit Dressing <i>pro Portion: 435 kcal</i>	Vollkornnudeln  Tomatensoße  Reibekäse Salat mit Dressing <i>pro Portion: 582 kcal</i>	Brot mit Butter Cervelatwurst  Gouda Tomate <i>pro Portion: 638 kcal</i>
02.05.2025 Freitag	Fruchtkompott Apfelstrudel  Vanillesoße  <i>pro Portion: 914 kcal</i>	Rinderragout  Knödel Kohlrabigemüse <i>pro Portion: 575 kcal</i>	Fetakäse im Blätterteigmantel  Gemüsereis Kräuterquarkdip Salat mit Dressing <i>pro Portion: 725 kcal</i>	Brot mit Butter Geflügelsalat  Aufstrich Champignonwurst   Streichkäse Essiggurke <i>pro Portion: 605 kcal</i>
03.05.2025 Samstag	Semmel Chili con Carne  <i>pro Portion: 513 kcal</i>	Semmel Bunter Gemüseintopf  Paar Wiener  <i>pro Portion: 521 kcal</i>	Tortellini  Tomaten-Oliven-Pesto  <i>pro Portion: 596 kcal</i>	Brot mit Butter gekochter Schinken  Edamer Tomate <i>pro Portion: 536 kcal</i>
04.05.2025 Sonntag	Sauerbraten  Sauerbratensoße  Knödel Apfelrotkraut <i>pro Portion: 726 kcal</i>	Putenrollbraten  Putenbratensoße  Knödel Blumenkohl <i>pro Portion: 562 kcal</i>	Bunte Asia-Reispfanne  Ingwersoße  <i>pro Portion: 464 kcal</i>	Brot mit Butter Paprikawurst  Emmentaler Camembert Gurkentaler <i>pro Portion: 764 kcal</i>

[93] unter Verwendung von Alkohol, (29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
28.04.2025 Montag	klare Selleriesuppe  I	Vanillepudding G, G28, 12
	pro Portion: 12 kcal	pro Portion: 81 kcal
29.04.2025 Dienstag	Gemüsecremesuppe  G, G28, I	Apfel
	pro Portion: 49 kcal	pro Portion: 73 kcal
30.04.2025 Mittwoch	Grießsuppe  29, A511, G, G28,	Aprikosenkompott
	pro Portion: 47 kcal	pro Portion: 92 kcal
01.05.2025 Donnerstag	Hühnersuppe mit Reis  I	Birne
	pro Portion: 81 kcal	pro Portion: 42 kcal
02.05.2025 Freitag	Sternchennudelsuppe  29, A511, C, I	Fruchtkompott 12
	pro Portion: 77 kcal	pro Portion: 74 kcal
03.05.2025 Samstag	Eierflockensuppe  C	Fruchtjoghurt G, G28
	pro Portion: 58 kcal	pro Portion: 75 kcal
04.05.2025 Sonntag	Leberknödelsuppe  29, A511, C	Grießdessert 29, A511, G, G28
	Grießklößchensuppe  29, A511, C	pro Portion: 105 kcal
	pro Portion: 228 kcal	
(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!