

Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 LVK	Menü 3 Fit und Vital	Abendessen
28.09.2026 Montag	Schinkennudeln  29, A511, 1, 2, 16	Seelachsfilet  D	Vollkorn-Gemüsenudeln  29, A511	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Tomatensoße  I	Senf-Kräutersoße  G, G28, J, 12, 16	Tomatensoße  I	Puten-Römerbraten  1, 2, 16
	Reibekäse G, G28	Kartoffeln	Salat mit Dressing G, G28, J	Gouda G
	Salat mit Dressing G, G28, J	Brokkoli		Tomate
	pro Portion: 697 kcal	pro Portion: 436 kcal	pro Portion: 544 kcal	pro Portion: 574 kcal
29.09.2026 Dienstag	Saure Bratwürste mit Gemüsesud  I, L, 1, 2, 4, 13, 16	Hähnchenroulade  G, G28, J	Blumenkohl-Käse-Taler.  29, A511, C, G, G28	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Kartoffelpüree G, 2, 16	Estragonsoße  G, G28	Kräuterquarkdip G, G28	Thunfischsalat Aufstrich  C, D, 1
		Kräuterreis	Salat mit Dressing G, G28, J	Puten-Mortadella  J, 1, 2, 12, 16
		Blumenkohl		Puten-Lyoner  J, 1, 2, 12, 16
	pro Portion: 490 kcal	pro Portion: 639 kcal	pro Portion: 458 kcal	pro Portion: 570 kcal
30.09.2026 Mittwoch	Birnenkompott	Putensteak  29, A511, G, G28, 16	Vollkornsemmel 29, A511, A514, A515, F	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Topfenstrudel mit Aprikose  29, A511, C, G, G28	Petersiliensoße  29, A511	Bunter Gemüseeintopf  I	Rindfleischwurst  I, 1, 2, 3
	Vanillesoße  G, G28, 12	Nudeln	Gemüse-Köttbullar  C	Brotzeitkäse G, G28, 16
		Zucchini-Karottengemüse		Essiggurke 1, 4
	pro Portion: 913 kcal	pro Portion: 579 kcal	pro Portion: 556 kcal	pro Portion: 613 kcal
01.10.2026 Donnerstag	Spaghetti 29, A511	Seelachsfilet  D	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf  C, G, G28	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Bolognese  1, 4	Tomaten-Gemüseragout I, J, 12	Kräutersoße  G, G28, 16	Frischkäse natur G, G28
	Reibekäse G, G28	Reis	Salat mit Dressing G, G28, J	Lyoner  1, 2
	Salat mit Dressing G, G28, J			Paprikastreifen
	pro Portion: 791 kcal	pro Portion: 451 kcal	pro Portion: 478 kcal	pro Portion: 532 kcal
02.10.2026 Freitag	Seelachsfilet überbacken  D, G, G28, I	Kalbsbraten  I	Chinesische Reispfanne  29, A511, F	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Gemüse-Curry  29, A511, G, G28	Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J	Currysoße  29, A511, G, G28	Tomatenhering  D, J
	Reis	Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13	Salat mit Dressing G, G28, J	feine Schinkenwurst  I, 1, 2, 3, 16
		Karottengemüse G, G28		Tomate
	pro Portion: 590 kcal	pro Portion: 594 kcal	pro Portion: 590 kcal	pro Portion: 703 kcal
03.10.2026 Samstag	süßer Semmelaufauf  29, A511, A515, C, F, G, G28, 1, 4, 12	Semmel 29, A511, A515, F	Bulgur-Gemüsepfanne mit Kichererbsen  29, A511	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Vanillesoße  G, G28, 12	Gemüseeintopf mit Rindfleisch  I	Gemüsesoße  G, G28, I	gekochter Schinken  1, 2, 16
	Apfelmus 2			Obatzda  G, G28, 1
				Essiggurke 1, 4
	pro Portion: 795 kcal	pro Portion: 331 kcal	pro Portion: 448 kcal	pro Portion: 563 kcal
04.10.2026 Sonntag	Schweinebraten  G, G28, J	Rinderbraten  I	Karotten-Vollkorn-Rösti  29, A511, A512, A514, A516, C, G	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28
	Schweinebraten-soße   29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13	Rinderbratensoße  29, A511, A514, A515, G, G28, I, J	leichtes Rahmgemüse G, G28	Salami  J, 1, 2, 12
	Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13	Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13		Emmentaler G
	Sauerkraut  G, G28	Karotten-Bohnen-Mixgemüse G, G28, I		Gurkentaler
	pro Portion: 765 kcal	pro Portion: 673 kcal	pro Portion: 326 kcal	pro Portion: 590 kcal

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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, (13) geschwefelt, (16) mit Phosphat

Tag	Suppe	Dessert
28.09.2026 Montag	Fadennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Schokopudding G, G28 <i>pro Portion: 84 kcal</i>
29.09.2026 Dienstag	Kraftbrühe mit Reis  I <i>pro Portion: 81 kcal</i>	Apfel <i>pro Portion: 73 kcal</i>
30.09.2026 Mittwoch	Gemüsecremesuppe  G, G28, I <i>pro Portion: 49 kcal</i>	Birnenkompott <i>pro Portion: 72 kcal</i>
01.10.2026 Donnerstag	Grießklößchensuppe  29, A511, C <i>pro Portion: 64 kcal</i>	Birne <i>pro Portion: 42 kcal</i>
02.10.2026 Freitag	Brokkolicremesuppe  G, G28 <i>pro Portion: 66 kcal</i>	Pfirsichkompott <i>pro Portion: 83 kcal</i>
03.10.2026 Samstag	Sternchennudelsuppe  29, A511, C, I <i>pro Portion: 77 kcal</i>	Fruchtjoghurt G, G28 <i>pro Portion: 75 kcal</i>
04.10.2026 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!