KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Unsere Küche empfiehlt - Sie wählen!

Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 LVK	Abendessen	
07.12.2026 Montag	geb. Leberkäse I, 1, 2, 3, 16 Kartoffelpüree G, 2, 16 Rahmspinat G, G28 *pro Portion: 624 kcal*	Milchreis G, G28, 1, 4 Zimt-Zucker Fruchtkompott 12 *pro Portion: 590 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 grobe Schinkenwurst 1, 2, 16 Emmentaler G Paprikastreifen *pro Portion: 627 kcal*	
08.12.2026 Dienstag	Schnitzel Wiener Art 29, A511 Kartoffelsalat und Zitrone 29, A511, C, J, 2, 4, 14 *pro Portion: 441 kcal*	Bunte Gemüseplatte G, G28 Petersiliensoße 29, A511, G, G28, 16 Kartoffeln *pro Portion: 491 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Heringssalat Aufstrich D, I, J, 1 gekochter Schinken 1, 2, 16 Essiggurke 1, 4 *pro Portion: 498 kcal*	
09.12.2026 Mittwoch	Hähnchenfilet milde Currysoße 29, A511, G, G28 Nudeln 29, A511 Brokkoli *pro Portion: 531 kcal*	Eierstich C, G, G28 Kartoffeln Rahmspinat G, G28 *pro Portion: 387 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 feine Schinkenwurst I, 1, 2, 3, 16 Edamer G Gurkentaler *pro Portion: 630 kcal*	
10.12.2026 Donnerstag	Fetakäse im Blätterteigmantel 29, A511, C, G, G28 Kräuterquarkdip G, G28 Gemüsereis *pro Portion: 669 kcal*	Semmel 29, A511, A515, F fränkischer Kartoffeleintopf G, G28, I, 2, 16 *pro Portion: 342 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Fleischsalat Aufstrich J, 1, 2, 16 Tortenbrie G, G28 Tomate *pro Portion: 760 kcal*	
11.12.2026 Freitag	2 Semmelknödel 29, A511, A515, C, F, G, G28 Pilzrahmsoße 29, A511, G, G28, L, 1, 2, 4, 13 Salat mit Dressing G, G28, J *pro Portion: 801 kcal*	Seelachsfilet D Senf-Kräutersoße G, G28, J, 12, 16 Kartoffeln *pro Portion: 396 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Streichkäse G, G28, 16 Salami J, 1, 2, 12 Essiggurke 1, 4 *pro Portion: 484 kcal*	
12.12.2026 Samstag	Rinderragout G, G28 Kräuterreis Sellerie-Karottengemüse G, G28, I *pro Portion: 574 kcal*	Tortellini 29, A511, C, G, G28 Käsesoße 29, A511, G, G28, 16 *pro Portion: 604 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Champignonwurst I, L, 1, 2, 3, 13, 16 Camembert G Paprikastreifen *pro Portion: 613 kcal*	
13.12.2026 Sonntag	mediterranes Pfannengemüse Paprikasoße 29, A511, G, G28 Curryreis *pro Portion: 444 kcal*	Putenrollbraten I Geflügelsoße G, G28 Knödel 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Karottengemüse G, G28 *pro Portion: 540 kcal*	Brot mit Butter 29, A511, A514, A515, G, G28 Bierschinken I, 1, 2, 3, 16 Gouda G Gurkentaler *pro Portion: 578 kcal*	

(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 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

Suppe und Dessert auf Wunsch. Siehe Rückseite!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Änderungen vorbehalten!

KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Unsere Küche empfiehlt - Sie wählen!

Tag	Suppe	Dessert
07.12.2026 Montag	Gemüsecremesuppe G, G28, I *pro Portion: 49 kcal*	Schokopudding G, G28 *pro Portion: 84 kcal*
08.12.2026 Dienstag	Kraftbrühe mit Reis I *pro Portion: 81 kcal*	Apfel *pro Portion: 73 kcal*
09.12.2026 Mittwoch	Eierflockensuppe C *pro Portion: 58 kcal*	Vanillepudding G, G28, 12 *pro Portion: 81 kcal*
10.12.2026 Donnerstag	klare Karottensuppe *pro Portion: 14 kcal*	Fruchtkompott 12 *pro Portion: 74 kcal*
11.12.2026 Freitag	Gemüsecremesuppe G, G28, I *pro Portion: 49 kcal*	Birne *pro Portion: 42 kcal*
12.12.2026 Samstag	Grießklößchensuppe 29, A511, C *pro Portion: 64 kcal*	Fruchtjoghurt G, G28 *pro Portion: 75 kcal*
13.12.2026 Sonntag	Nudelsuppe 29, A511, C, I *pro Portion: 77 kcal*	Grießdessert 29, A511, G, G28 *pro Portion: 105 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!