






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	03.10.2022	04.10.2022	05.10.2022	06.10.2022
Vorspeise	Karottencremesuppe ^{A1,G}	Geflügelbrühe mit Fadennudeln ^{A1,C,I} 	Blumenkohl- cremesuppe ^{A1,G}	Gemüsebrühe mit Eierflocken ^C u. Gemüse ^I
Vollkost	Boulette "Berliner Art"^{A1,C,J} auf Bratensoße^{A1,I,J} mit Schinkenbohnen^{2,3,G} und Salzkartoffeln			
Leichte Vollkost		Geflügelhacksteak ^{A1,C,J} Bratensoße ^{A1,I,J} Spinatgemüse ^{A1,G} und Kartoffelstampf ^G  	herzhafte Kartoffelsuppe ^{A1,I,J} mit Suppengemüse ^I und Jagdwurstwürfel ^{2,3,8} 	Sommergemüseauflauf mit Kartoffeln ^{C,G} dazu Tomatensoße ^{A1} und frischer Salat ^{C,G} 
			KM	KM
Vegetarisch	Maultaschen^{A1,C,G,I} "Schwäbischer Art" auf Blattspinat- gemüse ^{A1,G}	Chili sin carne Rotes Linsenragout mit Kidneybohnen, Mais Paprika und Tomaten Kräuterdip ^G und Reis  	Sächsischer Kirschmichel mit Mandeln ^{A1,C,G,H1} und Vanillesoße ^G	Blumenkohl-Käse Medaillon ^{A1,C,G,I} an Holländischersoße ^{A1,C,G} mit Kartoffeln und Tomatensalat 
		KM *	KM *	*
Dessert	Frischobst der Saison ⁷	Erdbeerquark ^G	Frischobst der Saison ⁷	Fruchtjoghurt ^G

Krankenhaus Speiseplan

mit Herz für Mensch und Gott

	Freitag 07.10.2022	Samstag 08.10.2022	Sonntag 09.10.2022
Vorspeise	Tomatensuppe ^{A1,I} 	Spargelcremesuppe 	Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^{A1,C,I}  
Vollkost		Minestrone ^{A1,C,I} Tomatisierte Ital. Gemüsesuppe mit Nudeln ^{A1,C} KM *	
Leichte Vollkost	Putengeschnetzeltes mit Kräutern ^{A1,G,J} dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln  	Graupeneintopf ^{A3,J} mit Schweinefleisch  Suppengemüse ^I und Kartoffelwürfel 	gem. Gulasch ^{A1,I,J} vom Schwein und Rind mit Blumenkohl und Kartoffeln  
Vegetarisch	Allgäuer-Käsespätzle ^{A1,C,G} mit Röstzwiebeln ^{A1} und Käsekräutersoße ^{A1,G} dazu frischer Gurkensalat KM *	Graupeneintopf ^{A3,J} mit Suppengemüse ^I und Kartoffelwürfel 	Knusperfrikadelle ^{A1} mit Zucchiniisoße ^{A1} Kräutermöhren dazu Kartoffeln  *
Dessert	Frischobst der Saison ⁷	Fruchtkompott	Schokoladenpudding mit Sahnehaube ^G

Im Endprodukt enthaltene Zusatzstoffe und Allergene (gem. Artikel 9(1) c) (EG) 1169/2011)

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff,
- 2 Konservierungsstoff,
- 3 Antioxidationsmittel,
- 4 Geschmacksverstärker,
- 5 Süßungsmittel und /oderZuckerart,
- 6 Phenylalaninquelle,
- 7 gewachst,
- 8 Phosphat/Milcheiweiß,
- 9 geschwärzt,
- 10 geschwefelt,
- 11 mit Chinin,
- 12 kann bei übermäßigen Verzehr Abführend wirken,

Allergene:

- A enthält Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen (Dinkel/Khorasanweizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer)
- B Krebstiere ,
- C Eier ,
- D Fisch ,
- E Erdnüsse ,
- F Soja ,
- G Milch ,
- H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse),
- I Sellerie ,
- J Senf ,
- K Sesamen ,
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l,
- M Lupinen,
- N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln Tintenfische), und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse