

Krankenhaus Speiseplan

mit Herz für Mensch und Gott	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	19.01.2026	20.01.2026	21.01.2026	22.01.2026
Vorspeise	Karotten-cremesuppe ^{1,A1,G,I}	Geflügelbrühe mit Fadennudeln ^{A1,C,I} 	Blumenkohl-cremesuppe ^{1,A1,G}	Gemüsebrühe mit Eierflocken ^C u. Gemüse ^I
Vollkost	Jägerschnitzel ^{2,3,A1,C,G,J} Tomatensoße ^{1,A1,I} Mini-Makkaronis ^{A1,C}  und gem. Blattsalat ^{C,G,J} *	Putenrollbraten ^{A1,G,I} Bratensoße ^{1,A1,I,J} dazu Steckrüben- Möhrengemüse und Kartoffeln  *	Leberkäse ^{2,3,8} Bratensoße ^{1,A1,I,J} mit Bayrischkraut ^{2,3,J}  und Kartoffeln *	Vollkorn-Bratling ^{A1,A4,I} dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln Kräuterdip ^G und Gurkensalat  *
Leichte Vollkost		Bunter Gemüseeintopf ^{1,A1,I} mit Suppenklößchen ^{A1,C}  KM	gekochte Gefl. Fleischbällchen ^{A1,C} in Kräuterrahmsoße ^{1,A1,G}  mit Kaisergemüse und Kartoffeln KM	Mini-Makkaronis ^{A1,C} Tomatensoße "Napoli" ^{1,A1,I} mit Reibekäse ^G  dazu Gurkensalat KM
Vegetarisch	Grießbrei ^{A1,G} mit warmer Kirschsoße KM			
Dessert	Frischobst der Saison ⁷	Puddingstrudel ^{1,G} Vanille-Schoko	Frischobst der Saison ⁷	Fruchtjoghurt ^G

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der Rückseite. Wünschen Sie genauere Produktinformationen, wenden Sie sich bitte an unsere Menüassistent*Innen. Änderungen sind vorbehalten. **Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam der DWS.**

Krankenhaus Speiseplan

	Freitag 23.01.2026	Samstag 24.01.2026	Sonntag 25.01.2026
Vorspeise	Tomatenuppe ^{1,A1,I} mit Reis 	Spargelcremesuppe 	Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^{A1,C,I}  
Vollkost	Alaskaseelachsfilet gebacken ^{1,A1,D} Honig-Senf-Dillsoße ^{1,A1,G,J}  dazu Kartoffeln und Tomatensalat *	herzhafte Kartoffelsuppe ^{I,J} mit Suppengemüse Würstchenscheiben ^{2,3,8,I,J} 	Schweinebraten ^{I,J} in Senfkruste ^{1,A1,I,J} mit Brokkoligemüse und Kartoffeln 
Leichte Vollkost	Anhaltiner Hühnerfrikassee ^{1,A1,G,I} mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln 	Möhreneintopf ^{1,A1,I} Geflügelklößchen ^{A1,C} Suppengemüse ^I und Kartoffeln  	Putenrahm- geschnetzeltes ^{1,A1,G,J} mit Brokkoligemüse und Kartoffeln  
Vegetarisch		KM	
Dessert	Frischobst der Saison ⁷	Fruchtkompott ³	Mousse au Chocolate ^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 /oder Zuckerart,
- 6 Phenylalaninquelle,
- 7 gewachst,

8 Phosphat/Milcheiweiß,

9 geschwärzt,

10 geschwefelt,

11 mit Chinin,

12 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken,

FF=Formfleisch,

FW = Flüssigwürzung

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 Queenenlandnüsse),

I Sellerie ,

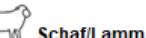
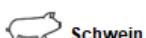
J Senf ,

K Sesam,

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



KM=Komplettmenü

* = nicht für leichte Vollkost geeignet