



















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} 	Vollkorn-Bratling ^{A1,A4,I} dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln Kräuterdip ^G und Gurkensalat 
	*	*	*	*
Leichte Vollkost		Bunter Gemüse Eintopf ^{1,A1,I} mit Suppenklößchen ^{A1,C}  und Kartoffeln 	gekochte Gefl. Fleischbällchen ^{A1,C} in Kräuterrahmsoße ^{1,A1,G}  mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Mini-Makkaronis ^{A1,C} Tomatensoße "Napoli" ^{1,A1,I} mit Reibekäse ^G dazu Gurkensalat 
		KM		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

mit Herz für Mensch und Gott	Freitag	Samstag	Sonntag
	23.01.2026	24.01.2026	25.01.2026
Vorspeise	Tomatensuppe ^{1,A1,I} 	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} KM *	Schweinebraten ^{I,J} in Senfkruste ^{1,A1,I,J} mit Brokkoligemüse  und Kartoffeln *
Leichte Vollkost	Anhaltiner Hühnerfrikassee ^{1,A1,G,I}  mit Gemüseinlage dazu Kartoffeln	Möhreneintopf ^{1,A1,I} Geflügelklößchen ^{A1,C}  Suppengemüse ^I und Kartoffeln KM	Putenrahm- geschnetztes ^{1,A1,G,J}  mit Brokkoligemüse und Kartoffeln
Vegetarisch			
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 /oderZuckerart,
 - 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 Glutenthaltiges 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 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