Speiseplan 23. Woche vom 02.06. bis 08.06.2025

Klinikum Schloß Winnenden

S4	Montag 02.06.		Dienstag 03.06.		Mittwoch 04.06.		Donnerstag 05.06.		Freitag 06.06.	
Menü 1	Krautroulade mit Bratensauce Kartoffelpüree Obst	Aa CK S Aa I G	geröstete Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat Salat Fruchtquark	Aa CI S C KI 139 CGIK G	Rigatoni*11 Bolognaise Parmesan Salat Obst	Aa Aa I G 139 CGIK	Lasagne mit Hackfleisch Salat Fruchtjoghurt	Aa I 139 CGIK G	Seelachsfilet Senfsauce Kartoffeln*11 Salat Obst	D Aa K 139 CGIK
Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Käsesauce Salat Obst	Aa CI Aa G 139 IK	Pizza "Margherita" mit Salat Fruchtquark	Aa CG 139 CGIK G	Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus Obst	Aa C 1	Veg. Maultaschen mit Gemüsebrühe Salat Fruchtjoghurt	Aa CI Aa I 139 IK G	Penne*11 mit Tomatensauce Salat Obst	Aa Aa I 139 CGIK

	Allergene
A	Glutenhaltige Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C	Eier und Eiererzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)

	Allergene
H	Schalenfrüchte (a=Mandel, b=Haselnuss, c=Walnuss, d=Kaschunuss, e=Pecannuss, f=Paranuss, g=Pistazie, h=Macadamianuss, i=Queenslandnuss) i=Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferzeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
M	10mg/l
N	Lupine und Lupinenerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:								**Hinweis:**	
1	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst	11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärzt	8	Phosphat		
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel	S	Komponente enthält Schweinefleisch

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit !

Klinikum Schloß Winnenden, Küchenleiter Herr Del Gesso, Tel. 07195 900-2060