

Speiseplan 24. Woche vom 09.06. bis 15.06.2025

Klinikum Schloß Winnenden

S5	Montag 09.06		Dienstag 10.06.		Mittwoch 11.06.		Donnerstag 12.06.		Freitag 13.06.	
Menü 1	wie Menü 1		Spiralnudeln*11	Aa	pan. Schweineschnitzel	Aa C S	Putengeschnetzeltes	Aa I	Pizza	Aa CG
			mit Fleischbällchen	Aa CK	Rahmsauce	Aa GI	und Chinagemüse		"Margherita"	
			in Tomatensauce	Aa	Spätzle	Aa C	Reis		mit	
			Salat	139 IK	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
Menü 2 Vegetarische Kost	Spaghetti*11 mit Vege. Bolognaise Salat Obst	Aa Aa F 139 CGIK	Gemüsefrikadelle	Aa C	Schupfnudel-	Aa C	Spiralnudeln*11	Aa	Broccoli in	Aa GI
			Kräutersauce	Aa G	Gemüsepfanne		mit		Mandel-Käsesauce	
			Weizenrisotto		Sahnesauce	Aa G	Tomatensauce	Aa I	Kartoffeln*11	
			Salat	139 CGIK	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
			Fruchtquark	G	Obst		Pudding	G	Obst	



	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 Eierzeugnisse
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) 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
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
						S	Komponente enthält Schweinefleisch