

Speiseplan 34. Woche vom 18.08. bis 24.08.2025
Klinikum Schloß Winnenden

S5	Montag 18.08.		Dienstag 19.08.		Mittwoch 20.08.		Donnerstag 21.08.		Freitag 22.08.	
Menü 1	Dampfnudeln mit Kirschfüllung und Vanillesauce Obst	Aa CG Aa G	Spiralnudeln*11 mit Fleischbällchen in Tomatensauce Salat Fruchtquark	Aa Aa CK Aa 139 IK G	pan. Schweineschnitzel Rahmsauce Spätzle Salat Obst	Aa C S Aa GI Aa C 139 IK	Putengeschnetzeltes und Chinagemüse Reis Salat Pudding	Aa I 139 CGIK G	Pizza "Margherita" mit Salat Obst	Aa CG 139 CGIK
	Spaghetti*11 mit Vege. Bolognaise Salat Obst	Aa Aa F 139 CGIK	Gemüsefrikadelle Kräutersauce Weizenrisotto Salat Fruchtquark	Aa C Aa G 139 CGIK G	Schupfnudel- Gemüsepfanne Sahnesauce Salat Obst	Aa C Aa G 139 IK	Spiralnudeln*11 mit Tomatensauce Salat Pudding	Aa Aa I 139 CGIK G	Broccoli in Mandel-Käsesauce Kartoffeln*11 Salat Obst	Aa GI 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 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) 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