

Speiseplan 50. Woche vom 08.12. bis 14.12.2025

Klinikum Schloß Winnenden



S1	Montag 08.12.		Dienstag 09.12.		Mittwoch 10.12.		Donnerstag 11.12.		Freitag 12.12.	
Menü 1	Maultaschen mit Gemüsebrühe	Aa Cl S	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Aa Cl	Kaiserschmarren mit Apfelmus	Aa CG	Linsen*11 mit Spätzle	Aa I	pan. Schollenfilet mit Ratatouille	Aa CDC
	Kartoffelsalat	Aa I	Wasenwecken	Aac F	Obst		1 Paar Saiten	Aa C	Reis	Aa I
	Obst	Kl	Fruchtquark	G			Pudding	238 S	Obst	
								G		
Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi mit Gemüse	Aa C I	Rigatoni*11 mit Tomatensauce	Aa	Nudel*11- Gemüse-Pfanne	Aa	gebratene Schupfnudeln mit Balkangemüse	Aa C I	Tortellini mit Käsefüllung	Aa CG
	Tomatensauce	Aa I	Tomatensauce	Aa I	Sahnesauce	Aa Gl	Kräutersauce	Aa G	Sahnesauce	Aa Gl
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Rohkostsalat	139 IK	Rohkostsalat	139 IK
	Obst		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 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=Kaschnuss, 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
Hinweis:	
7 Gewachst	11 Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
8 Phosphat	
9 Süßungsmittel	 S Komponente enthält Schweinefleisch