

Speiseplan 52. Woche vom 22.12. bis 28.12.2025

Klinikum Schloß Winnenden



S3	Montag 22.12.		Dienstag 23.12.		Mittwoch 24.12.		Donnerstag 25.12.		Freitag 26.12.	
Menü 1	Bratwurst	238 S	Fleischküchle	Aa CK S	Kalbsragout mit	AI	Hähnchenbrust		Rindergulasch	
	Bratensauce	Aa I	mit		Champignons		"Orange"	AI	Bratensauce	Aa I
	Kartoffelpüree	G	Kartoffelpüree	G	Spätzle	AC	Kartoffelknödel	A	Kartoffeln*11	
	Salat	139 CGIK	Balkangemüse	I	Salat	139 IK	Apfelrotkraut	AI	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Orange		Fruchtjoghurt	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	Veg. Frühlingsrolle	Aa CI	Erbseneintopf	Aa I	Reispfanne	I	Gemüsesspieß	I	Penne*11	Aa
	Sauce süß-sauer	IF	mit		mit		Paprikasauce	A	mit	
	Reis		Kartoffeln*11		Chinagemüse	Aa I	Reis		Vege. Bolognaise	Aa F
	Salat	139 CGIK	Wasenwecken	Aac F	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Orange		Fruchtjoghurt	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 Sesamsamerzeugnisse
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

