

## 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.	
<b>Menü 1</b>	Bratwurst	238 S	Fleischküchle	Aa CK S	Kalbsragout mit Champignons	AI	Hähnchenbrust "Orange"	AI	Rindergulasch	
	Bratensauce	Aa I	mit Kartoffelpüree	G	Spätzle	AC	Kartoffelknödel	A	Bratensauce	Aa I
	Kartoffelpüree	G	Kartoffelpüree	G	Salat	139 IK	Apfelrotkraut	AI	Kartoffeln*11	
	Salat	139 CGIK	Balkangemüse	I	Fruchtquark	Orange	Fruchtjoghurt	G	Salat	139 CGIK
	Obst								Obst	
<b>Menü 2 Vegetarische Kost</b>	Veg. Frühlingsrolle	Aa CI	Erbse-neintopf	Aa I	Reispfanne	I	Gemüsesspieß	I	Penne*11	Aa
	Sauce süß-sauer	IF	mit Kartoffeln*11	Aac F	mit Chinagemüse	Aa I	Paprikasauce	A	mit	
	Reis		Wasenwecken	G	Salat	139 CGIK	Reis	139 CGIK	Vege. Bolognaise	Aa F
	Salat	139 CGIK	Fruchtquark		Orange		Salat	G	Salat	139 CGIK
	Obst						Fruchtjoghurt		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)
<b>Zusatzstoffe:</b>	
1	Farbstoff
2	Konservierungsstoff

(Änderungen vorbehalten)

	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
<b>Hinweis:</b>	
9	Süßungsmittel
11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
5	Komponente enthält Schweinefleisch

