

Speiseplan 02. Woche vom 05.01. bis 11.01.2026

Klinikum Schloß Winnenden



S5	Montag 05.01.		Dienstag 06.01.		Mittwoch 07.01.		Donnerstag 08.01.		Freitag 09.01.	
Menü 1	Dampfnudeln	Aa CG	pan. Schweineschnitzel	Aa C S	Spiralnudeln*11	Aa	Putengeschnetzeltes	Aa I	Pizza	Aa CG
	mit Kirschfüllung		Rahmsauce	Aa GI	mit Fleischbällchen	Aa CK	und Chinagemüse		"Margherita"	
	und		Spätzle	Aa C	in Tomatensauce	Aa	Reis		mit	
	Vanillesauce	Aa G	Salat	139 IK	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Pudding	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	Spaghetti*11	Aa	Gemüsefrikadelle	Aa C	Schupfnudel-	Aa C	Spiralnudeln*11	Aa	Broccoli in	
	mit		Kräutersauce	Aa G	Gemüsepfanne		mit		Mandel-Käsesauce	Aa GI
	Vege. Bolognaise	Aa F	Weizenrisotto		Sahnesauce	Aa G	Tomatensauce	Aa I	Kartoffeln*11	
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	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 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 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
9	Süßungsmittel					11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"

(Änderungen vorbehalten)



S Komponente enthält Schweinefleisch