

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 mit Kirschfüllung und Vanillesauce Obst	Aa CG Aa G	pan. Schweineschnitzel Rahmsauce Spätzle Salat Fruchtquark	Aa C S Aa GI Aa C 139 IK G	Spiralnudeln*11 mit Fleischbällchen in Tomatensauce Salat Obst	Aa CK Aa 139 IK	Putengeschnetzeltes und Chinagemüse Reis Salat Pudding	Aa I 139 CGIK G	Pizza "Margherita" mit Salat Obst	Aa CG 139 CGIK
Menü 2 Vegetarische Kost	Spaghetti*11 mit Vege. Bolognaisse 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 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 Eiererzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
Zusatzstoffe:	
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, j=Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferezeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
M	10mg/l
N	Lupine und Lupinenerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Hinweis:	
7	Gewachst
8	Phosphat
9	Süßungsmittel
11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
5	Komponente enthält Schweinefleisch

