

Speiseplan 03. Woche vom 12.01. bis 18.01.2026

Klinikum Schloß Winnenden

S1	Montag 12.01.		Dienstag 13.01.		Mittwoch 14.01.		Donnerstag 15.01.		Freitag 16.01.	
Menü 1	Maultaschen mit Gemüsebrühe Kartoffelsalat Obst	Aa CI S Aa I Kl	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch Wasenwecken Fruchtquark	Aa CI Aac F G	Kaiserschmarren mit Apfelmus Obst	Aa CG	Linsen*11 mit Spätzle 1 Paar Saiten Pudding	Aa I 238 S G	pan. Schollenfilet mit Ratatouille Reis Obst	Aa CDG Aa I
Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi mit Gemüse Tomatensauce Salat Obst	Aa C I Aa I 139 CGIK	Penne*11 mit Tomatensauce Salat Fruchtquark	Aa Aa I 139 CGIK G	Nudel*11- Gemüse-Pfanne Sahnesauce Salat Obst	Aa Aa GI 139 CGIK	gebratene Schupfnudeln mit Balkangemüse Kräutersauce Rohkostsalat Pudding	Aa C I Aa G 139 IK G	Tortellini mit Käsefüllung Sahnesauce Rohkostsalat Obst	Aa CG Aa GI 139 IK



	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	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst	11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärt	8	Phosphat	9	Süßungsmittel

(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

Hinweis:

