

Speiseplan 06. Woche vom 02.02. bis 08.02.2026

Klinikum Schloß Winnenden

S4	Montag 02.02.		Dienstag 03.02.		Mittwoch 04.02.		Donnerstag 05.02.		Freitag 06.02.	
Menü 1	Krautroulade mit Bratensauce Kartoffelpüree Obst	Aa CK S Aa I G	geröstete Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat Salat Fruchtquark	Aa CI S C KI 139 CGIK G	Penne*11 Bolognaise Parmesan Salat Obst	Aa Aa I G 139 CGIK	Lasagne mit Hackfleisch Salat Fruchtjoghurt	Aa I 139 CGIK G	Seelachsfilet Senfsauce Kartoffeln*11 Salat Obst	D Aa K 139 CGIK
Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi-Gemüsepflanne mit Käsesauce Salat Obst	Aa CI Aa G 139 IK	Pizza "Margherita" mit Salat Fruchtquark	Aa CG 139 CGIK G	Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus Obst	Aa C 1	Veg. Maultaschen mit Gemüsebrühe Salat Fruchtjoghurt	Aa CI Aa I 139 IK G	Penne*11 mit Tomatensauce Salat Obst	Aa Aa I 139 CGIK



Allergene		Allergene		
A	Glutenhaltige Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	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	
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
C	Eier und Eiererzeugnisse	K	Senf- und Senferzeugnisse	
D	Fisch und Fischerzeugnisse	L	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	M	10mg/l	
F	Soja und Sojaerzeugnisse	N	Lupine und Lupinenerzeugnisse	
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	
Zusatzstoffe:		Hinweis:		
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 Geschwärzt	8 Phosphat	
(Änderungen vorbehalten)		9 Süßungsmittel	S	Komponente enthält Schweinefleisch

