


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	Aa CK S	geröstete Maultaschen	Aa CI S	Penne*11	Aa	Lasagne	Aa I	Seelachsfilet	D
	mit		mit Ei	C	Bolognaise	Aa I	mit		Senfsauce	Aa K
	Bratensauce	Aa I	Kartoffelsalat	KI	Parmesan	G	Hackfleisch		Kartoffeln*11	
	Kartoffelpüree	G	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi-Gemüsepfanne	Aa CI	Pizza	Aa CG	Kartoffelpfannkuchen	Aa C	Veg. Maultaschen	Aa CI	Penne*11	Aa
	mit		"Margherita"		mit		mit		mit	
	Käsesauce	Aa G	mit		Apfelmus	1	Gemüsebrühe	Aa I	Tomatensauce	Aa I
	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK			Salat	139 IK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	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=Macadianianuss, 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

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	Geschwärtzt	8	Phosphat			
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel		5	Komponente enthält Schweinefleisch

