

Speiseplan 09. Woche vom 23.02. bis 01.03.2026

Klinikum Schloß Winnenden

S2	Montag 23.02.		Dienstag 24.02.		Mittwoch 25.02.		Donnerstag 26.02.		Freitag 27.02.	
Menü 1	geröstete Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat Obst	Aa CI S C KI	Fleischküchle mit Sauce Kartoffelpüree Salat Fruchtquark	Aa CK S Aa G G 139 CGIK G	Spaghetti*11 Bolognaise Parmesan Salat Obst	Aa Aa FI G 139 CGIK	Currywurst mit Wilde Kartoffeln Salat Fruchtjoghurt	Aa 238 S Aa 139 CGIK G	pan. Schollenfilet mit Remoulade Kartoffelsalat Obst	Aa CDG GK KI
Menü 2 Vegetarische Kost	Pellkartoffeln*11 mit Kräuterquark Obst	G	Pizza "Margherita" mit Salat Fruchtquark	Aa CG 139 CGIK G	Milchreis mit Kirschsauce Obst	G	Spiralnuedeln*11 mit Gemüse-Sahnesauce Salat Fruchtjoghurt	Aa I Aa G 139 CGIK G	Penne*11 mit Tomatensauce Salat Obst	Aa Aa I 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) 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:	
7	Gewachst
8	Phosphat
9	Süßungsmittel
11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
S	Komponente enthält Schweinefleisch

