

Speiseplan 15. Woche vom 06.04. bis 12.04.2026

Klinikum Schloß Winnenden

S3	Montag 06.04.		Dienstag 07.04.		Mittwoch 08.04.		Donnerstag 09.04.		Freitag 10.04.	
Menü 1	Hähnchenbrustfilet	Aa G	Fleischkühle	Aa CK S	Linsen*11	Aa I	Pan. Hähnchenbrustfilet	Aa CG	pan.Seelachsfilet	Aa CDG
	mit Sauce	I	mit	G	mit	Aa C	Rahmsauce	Aa G	mit	GK
	Gemüsereis	139 CGIK	Kartoffelpüree	I	Spätzle	238 S	Hörnchennudeln*11	Aa	Remoulade	KI
	Salat		Balkangemüse	G	1 Paar Saiten		Salat	139 CGIK	Kartoffelsalat	
Menü 2 Vegetarische Kost	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Pudding	G	Obst	
	Veg. Frühlingsrolle	Aa CI	Erbseneintopf	Aa I	Reispfanne	I	Schupfnudeln	Aa C	Rigatoni*11	Aa
	Sauce süß-sauer	IF	mit		mit		mit Gemüsewürfeln	I	mit	
	Reis		Kartoffeln*11		Chinagemüse	Aa I	Sahnesauce	Aa G	Vege. Bolognaise	Aa F
	Salat	139 CGIK	Wasenwecken	Aac F	Salat	139 CGIK	Rohkostsalat	139 IK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Pudding	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=Macadamianuss, 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
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
						S	Komponente enthält Schweinefleisch