

Speiseplan 32. Woche vom 03.08. bis 09.08.2026
Klinikum Schloß Winnenden


S5	Montag 03.08.		Dienstag 04.08.		Mittwoch 05.08.		Donnerstag 06.08.		Freitag 07.08.	
Menü 1	Dampfnudeln	Aa CG	Spiralnudeln*11	Aa	pan. Schweineschnitzel	Aa C S	Putengeschnetzeltes	Aa I	Pizza	Aa CG
	mit Kirschfüllung		mit Fleischbällchen	Aa CK	Rahmsauce	Aa GI	und Chinagemüse		"Margherita"	
	und		in Tomatensauce	Aa	Spätzle	Aa C	Reis		mit	
	Vanillesauce	Aa G	Salat	139 IK	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtdessert	3	Obst		Pudding	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	Spaghetti*11	Aa	Gemüsefrikadelle	Aa C	Schupfnudel-	Aa C	Spiralnudeln*11	Aa	Broccoli in	
	mit		Kräutersauce	Aa G	Gemüsepfanne		mit		Mandel-Käsesauce	Aa GI
	Vege. Bolognaise	Aa F	Weizenrisotto		Sahnesauce	Aa G	Tomatensauce	Aa I	Kartoffeln*11	
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 IK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtdessert	3	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 Sesamsamerzeugnisse
M	10mg/l
N	Lupine und Lupinerzeugnisse
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:						Hinweis:	
1	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärzt	8	Phosphat
9	Süßungsmittel					11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"

(Änderungen vorbehalten)



Komponente enthält Schweinefleisch