

Speiseplan 33. Woche vom 10.08. bis 16.08.2026
Klinikum Schloß Winnenden


S1	Montag 10.08.		Dienstag 11.08.		Mittwoch 12.08.		Donnerstag 13.08.		Freitag 14.08.	
Menü 1	Maultaschen	Aa CI S	Gaisburger Marsch	Aa CI	Kaiserschmarren	Aa CG	Linsen*11	Aa I	pan. Schollenfilet	Aa CDG
	mit	Aa I	mit		mit		mit	Aa C	mit	Aa I
	Gemüsebrühe	KI	Rindfleisch	Aac F	Apfelmus		Spätzle	238 S	Ratatouille	
	Kartoffelsalat		Wasenwecken	3	Obst		1 Paar Saiten	G	Reis	
Menü 2 Vegetarische Kost	Obst		Fruchtdessert				Pudding		Obst	
	Gnocchi	Aa C	Penne*11	Aa	Nudel*11- Gemüse-	Aa	gebratene Schupfnudeln	Aa C	Tortellini mit	Aa CG
	mit Gemüse	I	mit		Pfanne		mit Balkangemüse	I	Käsefüllung	
	Tomatensauce	Aa I	Tomatensauce	Aa I	Sahnesauce	Aa GI	Kräutersauce	Aa G	Sahnesauce	Aa GI
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Rohkostsalat	139 IK	Rohkostsalat	139 IK
	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) 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	7	Gewachst
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	8	Phosphat
		5	Geschwefelt	9	Süßungsmittel
		6	Geschwärzt	11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"



(Änderungen vorbehalten)



S Komponente enthält Schweinefleisch