

Speiseplan 35. Woche vom 24.08. bis 30.08.2026
Klinikum Schloß Winnenden


S3	Montag 24.08.		Dienstag 25.08.		Mittwoch 26.08.		Donnerstag 27.08.		Freitag 28.08.	
Menü 1	Bratwurst	238 S	Fleischküchle	Aa CK S	Linsen*11	Aa I	Pan. Hähnchenbrustfilet	Aa CG	pan.Seelachsfilet	Aa CDG
	Bratensauce	Aa I	mit		mit		Rahmsauce	Aa G	mit	
	Kartoffelpüree	G	Kartoffelpüree	G	Spätzle	Aa C	Hörnchennudeln*11	Aa	Remoulade	GK
	Salat	139 CGIK	Balkangemüse	I	1 Paar Saiten	238 S	Salat	139 CGIK	Kartoffelsalat	KI
	Obst		Fruchtdessert	3	Obst		Pudding	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	Veg. Frühlingsrolle	Aa CI	Erbseneintopf	Aa I	Reispfanne	I	Schupfnudeln	Aa C	Penne*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		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 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	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
							S Komponente enthält Schweinefleisch

