Speiseplan 49. Woche vom 30.11. bis 06.12.2026

Klinikum Schloß Winnenden

S2	Montag 30.11.		Dienstag 01.12.		Mittwoch 02.12.		Donnerstag 03.12.		Freitag 04.12.	
Menü 1	geröstete Maultaschen mit Ei Kartoffelsalat Obst	Aa Cl S C KI	Fleischküchle mit Sauce Kartoffelpüree Salat Fruchtdessert	Aa CK S Aa G G 139 CGIK 3	Spaghetti*11 Bolognaise Parmesan Salat Obst	Aa Aa Fl 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 Salat Obst	 G 139 CGIK	Pizza "Margherita" mit Salat Fruchtdessert	Aa CG 139 CGIK 3	Milchreis mit Kirschsauce Obst	G	Spiralnudeln*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)

	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:

1	Farbstoff	3	Antioxidationsmittel	5	Geschwefelt	7	Gewachst
2	Konservierungsstoff	4	Geschmacksverstärker	6	Geschwärzt	8	Phosphat
						9	Süßungsmittel

Hinweis:

11	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
S	Komponente enthält Schweinefleisch

(Änderungen vorbehalten)