

Speiseplan 42. Woche vom 12.10. bis 18.10.2026

Klinikum Schloß Winnenden



S5	Montag 12.10.		Dienstag 13.10.		Mittwoch 14.10.		Donnerstag 15.10.		Freitag 16.10.	
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) 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
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"
							S Komponente enthält Schweinefleisch

