

# Speiseplan 41. Woche vom 05.10. bis 11.10.2020

Klinikum Schloß Winnenden

5 Interim	Montag 05.10.		Dienstag 06.10.		Mittwoch 07.10.		Donnerstag 08.10.		Freitag 09.10.	
Menü 1	Fleischkäse	238	Spiralnudeln*11	A	Putengeschnetzeltes	I	pan. Schweineschnitzel	AC	Schlemmerfilet "Bordelaise"	AD
	Balkangemüse	AI	mit Fleischbällchen	ACK	und Chinagemüse		Rahmsauce	AGI	Gemüsesauce	AI
	und Kartoffeln*11 Obst		in Tomatensauce Salat Fruchtquark	A 139 IK G	Reis Salat Obst	139 CGIK	Spätzle Salat Fruchtjoghurt	AC 139 IK G	Reis Salat Obst	139 CGIK
Menü 2 Vegetarische Kost	Gnocchi-Gemüsepfanne	AC	Nudeln*11- Gemüse-	ACG	Spaghetti*11	A	Veg. Maultaschen	ACI	Broccoli in	
	mit		Auflauf mit		mit		mit		Mandel-Käsesauce	AGI
	Käsesauce	AG	Käse überbacken	G	Soja-Bolognese	AF	Zwiebelschmelze	AI	Kartoffeln*11	
	Salat Obst	139 IK	Rahmsauce Fruchtquark	AG G	Salat Obst	139 CGIK	Salat Fruchtjoghurt	139 IK G	Salat Obst	139 CGIK



	Allergene
A	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
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 und Nebenerzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
K	Senf- und Senferzeugnisse
L	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
M	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10 mg/kg oder 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	Geschwärtzt	8	Phosphat
(Änderungen vorbehalten)						9	Süßungsmittel
						11	Frishkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"