

Speiseplan 43. Woche vom 19.10. bis 25.10.2020

Klinikum Schloß Winnenden

2 Interim	Montag 19.10.		Dienstag 20.10.		Mittwoch 21.10.		Donnerstag 22.10.		Freitag 23.10.	
Menü 1	Hacksteak	ACK	Spaghetti*11	A	Geschnetzeltes	A	gekochtes Rindfleisch	I	pan. Schollenfilet	ACDG
	mit Sauce	AG	Bolognaise	AFI	von der Pute		Meerrettichsauce	AGI	mit	
	Kartoffelpüree	G	Parmesan	G	Reis		Bouillontkartoffeln	I	Kräutermayonnaise	C
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Rote Bete Salat	139 IK	Kartoffelsalat	KI
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	
Menü 2 Vegetarische Kost	veg. Bratlinge	AI	Pilzgemüse	A	Pellkartoffeln*11		Spiralnudeln*11	A	Polenta-Käse-Schnitte	ACG
	Kräutersauce	AG	mit		mit		mit Gemüse-	I	mit	
	Weizenrisotto	I	Semmelknödel	ACIG	Kräuterquark	G	Sahnesauce	AG	Tomatensauce	A
	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK	Salat	139 CGIK
	Obst		Fruchtquark	G	Obst		Fruchtjoghurt	G	Obst	



	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 Sesamenerzeugnisse
M	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10 mg/kg oder 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	Frischkartoffeln, Nudeln und Hülsenfrüchte aus kontrolliert ökologischem Anbau "DE-ÖKO-006"