

KW34_22.-28.08.2022

	Montag 22.08.2022	Dienstag 23.08.2022	Mittwoch 24.08.2022	Donnerstag 25.08.2022	Freitag 26.08.2022	Samstag 27.08.2022	Sonntag 28.08.2022
MITTAGESSEN							
Suppe	Nudelsuppe A,C	Gebrannte Grießsuppe A,I	Leberspätzlesuppe (S) A,C	Tomatensuppe G,I	Kartoffelsuppe G,I	Hühnerbrühe I	Champignon-cremesuppe G,I
Vollkost	Curry-Geschnetzeltes (P) G,I Reis Salat	Schweinehalsbraten Kümmelsauce Blaukraut Prager Knödel A,C,G	Schnitzel Wiener Art (S) A,C Zitronenecke Kartoffel-Gurkensalat J	Hirschgulasch mit Waldpilzen Spätzle A,C	Seelachsfilet "Müllerin" (F) A,G Limonensauce Reis Salat	Deftiger Eintopf mit Speck Bauernbrot 5,6,7,A	Rinderbraten braune Jus Romanesco Rissolè Kartoffeln 1,9,A,G
Vegetarisch	Tagliatelle A,C Frischkäsesauce A,G,I Salat	Dampfnudel A,C,G Vanillesoße G	gebackener Camembert Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat A,C,G,J	Serviettenknödel Champignonragout Salat A,C,G,I	Bunte Farfallennudeln mit mediterranem Gemüseragout A,I	gefüllte Zucchini Tomatensauce G,I	Schwäbischer Linseneintopf I
Leichte Vollkost	Rinderhacksteak A,C Frischkäsesauce A,G,I Zuckerschoten Reis	Ebly-Sonnenweizen mit italienischem Schmorgemüse A,I	Fischfilet Brokkoli Dillsauce Salzkartoffeln Salat F,A,A,G,I	Putengeschnetzeltes Wurzelgemüse Spätzle A,G,A,C	Tomaten-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli Kräutersauce A,C,G,I	Pizza-Kartoffel-Rösti G	Rinderbraten braune Jus Romanesco Rissolè Kartoffeln 1,9,A,G
Nachtisch	Bodenseeapfel	Schokokuchen A,C,G	Buttermilch MangoDessert G	Donut A,F,G	Fruchtjoghurt G	Grießflammerie A,G	Nusschnitte A,C,H
ABENDESSEN							
Vollkost	Bierschinken (S,R) 2,5 Schnittkäse G	Kräuterlyoner (S,R) 2,5,I Gouda G	Leberkäsaufschnitt (S,R) 1	Wurstsalat (S,R) 2,5,9,J in Essig und Öl	Allgäuer Käsesalat 2,9,G	kalter Braten (S) 1 mit Meerrettich 5,6,9	Gurkenlyoner (S,R) 2,5 Rauchkäse G
Vegetarisch	Weißer Bohnensalat mit Fetawürfeln 5,G	Kräuterkäse Gouda G	Marinierte Tomaten mit Mozzarella G	Fenchelsalat körniger Frischkäse 9,J,G	Allgäuer Käsesalat 2,9,G	Waldorfsalat Schmelzkäse G,C,I,H,G	Blauschimmelkäse Rauchkäse G
Leichte Vollkost	Bierschinken (P) 2,5 Schnittkäse G	Kräuterlyoner (P) 2,5,I Gouda G	Käseplatte G	Wurstsalat (P) 2,5,9,J in Essig und Öl	Putensalami Tilsiter 2,4,5,G	Gelbwurst (P) 1,2	Putenlyoner Blauschimmelkäse 2,5,G
Garnitur	Senfgurke 5,9	Karotten 9	Gewürzgurken 2,9		Tomatenecke	Essiggurke 2,9	Lollo Rosso

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

1 Geschmacksverstärker	2 Konservierungsstoff	3 Phosphat
4 Farbstoff	5 Antioxidationsmittel	6 geschwefelt
7 geschwärzt	8 gewachst	9 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

Deklarationspflichtige Allergene

A Gluten	B Krebstiere
C Eier	D Fisch
E Erdnüsse	G Milch/-produkte
F Soja	H Schalenfrüchte
I Sellerie	J Senf
K Sesamsamen	L Schwefeldioxid/Sulfite
M Lupinen	N Weichtier-/erzeugnisse

Fleischsortenkennzeichnung

(S) Schwein	(R) Rind
(K) Kalb	(P) Geflügel
(F) Fisch	(W) Wild

In der Klinikküche Kaufbeuren enthalten Salatsaucen die Zusatzstoffe/Allergene: 2, G, C, I, J, L

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produktionshaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren (Kreuzkontaminationen) von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien.

Änderungen vorbehalten