

	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025	Samstag 08.02.2025	Sonntag 09.02.2025
MITTAGESSEN							
Suppe	Kürbiscremesuppe G	Flädlesuppe A,G,C	Blumenkohlsuppe	Gebr. Grießsuppe A,G,I	Nudelsuppe A,C	Karottencremesuppe	Brätspätzlesuppe 1,10 A
Menü 1	Allgäuer Kässpätzlen 4,A,G Röstzwiebeln A Blattsalat	Hacksteak C,A,J Rahmsauce G Kartoffeln Bohnensalat 9	Leberkäse 1,2,10,5 gebacken Kartoffel-Gurkensalat J	Rindergulasch * Reis Salat	Fischfilet Brokkoli * A,D,G Rahmkartoffeln G Salat	Bratwurst 1,I Kartoffelsalat J Senf J	Kalbsbraten Sauce Gemüseschupfnudeln A,C,I
Menü 2	Tagliatelle * A,C mit Spinat- Frischkäsesauce G Salat	Pilzragout I Semmelknödel A,C,G Salat	Gnocchi * A Tomatensauce Parmesan G Salat	Spinat-Ricotta- Lasagne A,I Parmesansauce G	Käseknödel A,C,G Gemüsesauce G,I Salat	Heidelbeer- * C,G,A pfannkuchen	Schwäbischer 5,6,I Linseneintopf
Nachtisch	Fruchtjoghurt G	Apfel	Fruchtjoghurt G	Schokopudding G	Grießflammeri A,G	Quarkspeise G	Zitronenkuchen A,C,G,F
ABENDESSEN							
täglich zur Auswahl	1. Käseplatte 4,G						
	2. Käse-/Wurstplatte 4,2,5,10,1,G						
	3. Wurstplatte 1,2,5,10						
Abendessen	Käsesalat 9,G	Kichererbsensalat 5,6	Wurstsalat 5,4	Kräuterquark G	Heringssalat m. Rote Bete C,D,G	Bulgursalat 4,A,F	Waldorfsalat H,I

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

- 1 Geschmacksverstärker
- 3 Phosphat
- 6 geschwefelt
- 9 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

* - geeignet für angepasste Vollkost

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

Deklarationspflichtige Allergene

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

Fleischsortenkennzeichnung

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