Klinikküche
Kaufbeuren-Ostallgäu gGmbH

KW42_12.-18.10.2026

Speiseplan

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
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 Kässpatzen 4,A, G Röstzwiebeln A Blattsalat	Hähnchenbrust * Bratensauce Kartoffeln Salat	Leberkäse gebacken 1,2, 10,5 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,G Semmelknödel A,C, G Salat	Gnocchi * A Tomatensauce Parmesan G Salat	Spinat-Riccota-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	Wurstsalat 5,4	Kichererbsensalat 5,6	Käsesalat 9,G	Kräuterquark G	Heringssalat m. Rote Bete C,D, G	Bulgursalat 4,A, F	Waldorfsalat H,I

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

1 Geschmacksverstärker	10 Stabilisatoren	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	F Soja
G Milch/ -produkte	H Schalenfrüchte	I Sellerie
J Senf	K Sesamsamen	L Schwefeldioxid/Sulfite
M Lupinen	N Weichtier/-erzeugnisse	

Fleischsortenkennzeichnung

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

* - 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