Klinikküche
Kaufbeuren-Ostallgäu gGmbH

KW35_24.-30.08.2026

Speiseplan

	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
MITTAGESSEN							
Suppe	Brokkolisuppe	Muschelnudelsuppe A,C	Kartoffelcremesuppe	Eierstichsuppe C,G	Nudelsuppe A,C	Karottencremesuppe	Grießnockerlsuppe A,C
Menü 1	Krautkrapfen A,I,J Specksauce Salat	Cordon bleu 2,5, A,G Kartoffel-Gurkensalat J	Pikante Lasagne A,G, F,I Parmesansauce G Salat	Putensteak * Bratensauce Kartoffelrösti Salat	Paniertes Seelachsfilet A,D Remoulade A,C, J Kartoffelsalat J	Geschwollene * 1,10 ,J Bratensauce Kartoffelpüree G	Rinderbraten * dunkle Sauce Kartoffelknödel Romanesco
Menü 2	Tortellini * A,G Kräutersauce G Salat	Kartoffel-Gemüse-Eintopf * I	Gemüsebolognese I Nudeln * A,C	Hirtentasche A,G, C Sauerrahmdip G Karottengemüse	Maccaroni * A Tomatensauce Salat	Topfenstrudel A,G, C Kirschsauce	Krautschupfnudeln A,C Salat
Nachtisch	Fruchtjoghurt G	Obst	Fruchtjoghurt G	Vanillepudding G	Panna Cotta G	Quarkspeise G	Schokokuchen A,G
ABENDESSEN							
täglich zur Auswahl	1. Käseplatte 4,G						
	2. Käse-/Wurstplatte 4,2,5,10,1,G						
	3. Wurstplatte 1,2,5,10						
Abendessen	Hummus K	Bauernsalat G	Nudelsalat 5,9, C,A, I,L, M,J, F	Bohnensalat 2	Landjäger 1,2, 5	Farmersalat 2,I,J, C	Tomatenquark G

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