


Mittagessen							
R 11	Montag 06.04.2020	Dienstag 07.04.2020	Mittwoch 08.04.2020	Gründonnerstag 09.04.2020	Karfreitag 10.04.2020	Karsamstag 11.04.2020	Ostersonntag 12.04.2020 
Suppe	Selleriecreme A,I,G	Graupensuppe A,I	Kürbiscreme A,G	Gemüsesuppe A,G,I	Muschelnudelsuppe A,C,I	Brokkolisuppe A,G	Brätpätzle [S,R] 1,A,I,J
Vollkost	Rahmschnitzel [S] A,G,I,F Brokkoli A,C Nudeln A,C	Hacksteak Zigeuner Art [S,R] A,C,I,J,F Paprikasauce A,G,F Nudeln A,C Salat	Pfannengyros (S) Balkanreis Gurkenquark	Wienerle (P) Linsengemüse A,C Knöpfe G	Fischfilet Bordelaise A,G Samtsauce A,G,I Basmatireis Salat	Kalbfleischeintopf mit Gemüse I	Lammhacksteak 2,3,5 Senfrahmgemüse A,G,I,F Püree G,L
Vegetarisch	Butternudeln A,C Brokkoli-Käsesauce A,G,I Gemischter Salat	Apfelstrudel A,C mit Vanillesauce G	Griechische Hirtentasche A,C,G Gurkenquark G Balkanreis	Blumenkohl-Kartoffelauflauf A,C,G Frischkäsesauce A,G,I	Rahmchampignons 5,A,G Semmelknödel A,C,G Salat	Gemüseeintopf I	Geröstete Maultaschen A,C,G,I Kräutersauce A,G,I Rote-Beete-Salat 9
Leichte Vollkost	Kräuterfisch Limonensauce A,G,I Karotten Kartoffeln	Hähnchenbrust Hawaii G Leichte Currysauce A,G Reis Salat	Maccaroni A,C,G Putenschinken A,G,I Gemüse - Kräutersauce Tomatensalat	Kalbsrollbraten Sauce A,G,I,F Brokkoli Knöpfe	Reisauflauf 9 Apfelkompott C,G 9	Kalbfleischtopf mit Gemüse I	Putenkasseler 2,3,5 Senfrahmgemüse A,G,I,F Püree G,L
Nachttisch	Obst	Sahnepudding	Fruchtjoghurt 4,9,G	Kuchen A,G	Erdbeerquark 9 G	Obst	Toffee Kuchen A,C,F,G,H
Abendessen							
Vollkost	Krakauer [S,R] 1,2,5,J	Schinkenwurst [S,R] 2,5 mit Salatgurke und Hüttenkäse G	Kaiserfleisch [S] 2,5 Babybell G	Schweizer G,J Wurstsalat [S,R] 1,2,5, A	Bismarckheringshappen 9,DJ	Ripple [S] mit Senf 2,5	Jagdwurst [S,R] 2,5
Vegetarisch	Gegrillter Tofu kalt F mariniert mit Bananen-Mango-Lauchdipp G	Reissalat mit Ananaskäse 4,C	Italienisches Grillgemüse	Eier in grüner Sauce G	Pikanter Tomatensalat 7,5	Käseplatte	Quark mit Schnittlauch G Gurkenecken
Leichte Vollkost	Putenkrakauer 1,2,5	Schinkenwurst [S,R] 2,5 mit Salatgurke und Hüttenkäse G	Putenkasseler 2,3,5 Babybell G	Kalbslyoner [S,K] 2,5 Schmelzkäse 4,G	Leichter Käseteller mit Camembert	Geflügelstreichwurst Edamerkäse	Jagdwurst [G] 2,5
Garnitur	Sellerie 5,9	Salatgurke 9	Karotten 2,9	Tomatenecke	Dillgurke	Essiggurke	Gurkenecke

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

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

Deklarationspflichtige Allergene

A - Gluten	F - Soja
B - Krebstiere	G - Milch/-produkte
C - Eier	H - Schalenfrüchte
D - Fisch	I - Sellerie
E - Erdnüsse	J - Senf

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