



Gastronomiebetriebe  
Klinikum Konstanz



**SPEISEPLAN vom 11.02.2019 - 14.02.2019**

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>MENÜ III</b>
<b>Montag</b>	Schwäbische Linsen <sub>G,S</sub> Spätzle <sub>G,E</sub> Wienerle <sub>S,Se,Sb</sub>  Stracciatellajoghurt <sub>M,Sf</sub>	Kartoffelgratin <sub>M</sub> auf Rahmgemüse <sub>M,G,S</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Stracciatellajoghurt <sub>M,Sf</sub>	
<b>Dienstag</b>	Putenschnitzel in Eihülle <sub>G,E,M</sub> Tomatenspaghetti <sub>G,E,M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Aprikosenkompott <sub>3</sub>	Käsespätzle <sub>G,E,M,S</sub> mit Zwiebelschmelze <sub>G,Sb</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Aprikosenkompott <sub>3</sub>	
<b>Mittwoch</b>	Rinderroulade <sub>G,M,S,Se</sub> Prinzessbohnen Kartoffelpüree <sub>M</sub>  Saisonfrucht	Rigatoni <sub>G,E</sub> mit Tomaten- Sahnesauce <sub>M,G,S</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b>	Putenbrust <sub>G,S,Se</sub> Eiblyweizen <sub>G</sub> Bratensauce <sub>G,S,Se</sub> Brokkoli  Grießpudding <sub>G,M</sub>	Nudeln <sub>G,E</sub> mit Gemüsebolognese <sub>S</sub>  Grießpudding <sub>G,M</sub>	

Allergene:

G mit Gluten, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf,  
Sb mit Sojabohne, Sf mit Schalenfrüchte, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfid, Ss mit Sesamsamen,  
En mit Erdnüsse, W mit Weichtieren, K mit Krebstieren, L mit Lupine

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln

Mit Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten