



Gastronomiebetriebe  
Klinikum Konstanz



**SPEISEPLAN vom 14.01.2019 - 17.01.2019**

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>MENÜ III</b>
<b>Montag</b>	Rindergeschnetzeltes <sub>G,S</sub> Spätzle <sub>G,E</sub> Bohngemüse  Karamellpudding <sub>M,Sb,Sf</sub>	Zucchini-Piccata <sub>G,E,M</sub> Reis Tomatensauce <sub>M</sub>  Karamellpudding <sub>M,Sb,Sf</sub>	
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrust <sub>Sb,4,8</sub> Currysauce <sub>G</sub> Reis Karottensalat <sub>E,2,9</sub>  Apfelkompott <sub>3</sub>	Grill-Tomate Pilzragout <sub>G,E,M</sub> Feine Nudeln <sub>G,E</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Apfelkompott <sub>3</sub>	
<b>Mittwoch</b>	Schweinebraten <sub>S,Se</sub> Kartoffelpüree <sub>M</sub> Salat <sub>E,2,9</sub>  Saisonfrucht	Gemüseteller Sauce Hollandaise <sub>E,M,Sb</sub> Kartoffeln  Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b>	Rinderschmorfleisch <sub>G,S,Se</sub> Gratinierter Blumenkohl <sub>M,S</sub> Spinatnudeln <sub>G,E</sub>  Quarkspeise <sub>M</sub>	Gemüsebratlinge <sub>G,E,M,S</sub> Broccoligemüse Gnocchi <sub>G,E</sub> Quarkspeise <sub>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