



Gastronomiebetriebe  
Klinikum Konstanz



**SPEISEPLAN vom 18.02.2019 - 21.02.2019**

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>MENÜ III</b>
<b>Montag</b>	Rindergulasch <sub>G,M,S</sub> Gnocchi <sub>G,E</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Beerenjoghurt <sub>M,Sb,Sf</sub>	Kartoffelauflauf <sub>G,E,M</sub> mit Gemüse und Feta <sub>M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Beerenjoghurt <sub>M,Sb,Sf</sub>	
<b>Dienstag</b>	Spaghetti <sub>G,E</sub> Bolognese <sub>M,S</sub> Reibekäse <sub>M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Apfelmus	Gemüsestrudel <sub>G,M,S,1,2</sub> mit Kressesauce <sub>G,M,S</sub> Kartoffeln Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Apfelmus	
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenkeule <sub>G,S,Se</sub> Kräuterkartoffeln Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Saisonfrucht	Canneloni mit Ricotta <sub>G,E,M,S</sub> Tomatensauce <sub>M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b>	Kalbsbratwurst <sub>S,b,3,8</sub> Zwiebelsauce <sub>G,S</sub> Blattspinat Kartoffelrösti  Quarkspeise <sub>M</sub>	Gnocchi <sub>G,E</sub> mit Gorgonzolasauce <sub>M,G,S</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</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