



Gastronomiebetriebe  
Klinikum Konstanz



**SPEISEPLAN vom 04.02.2019 - 07.02.2019**

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>MENÜ III</b>
<b>Montag</b>	Siedfleisch <sub>S</sub> Meerrettichsauce <sub>M,S</sub> Bouillonkartoffeln <sub>S</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Vanillepudding <sub>M</sub>	Tortellini <sub>G,E,M</sub> mit Gemüsefüllung Tomatenrahmsauce <sub>M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Vanillepudding <sub>M</sub>	
<b>Dienstag</b>	Schweinesteak <sub>G</sub> Rahmsauce <sub>G,M,S</sub> Tagliatelle <sub>G,E</sub> Scheibenkarotten Pfirsichkompott	Bohnen Provencales <sub>E,M,Sf</sub> Butterkartoffeln <sub>M</sub>  Pfirsichkompott	
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenkeule Bratkartoffeln Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Saisonfrucht	Schmorgemüse mit Fetawürfel <sub>M</sub> und Reis <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b>	Nasi Goreng <sub>G,F,S,Sb,Se</sub> (Asiatische Reispfanne) Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Quarkspeise <sub>M</sub>	Kartoffelrösti mit Gemüseragout <sub>M,G,S</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