



Gastronomiebetriebe  
Klinikum Konstanz



**S P E I S E P L A N** vom 21.01.2019 - 24.01.2019

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>MENÜ III</b>
<b>Montag</b>	Rinderbraten <sub>M,S</sub> Polenta <sub>E,M</sub> Kohlrabigemüse <sub>M</sub>  Schokopudding <sub>M,Sb,Sf</sub>	Pilzragout <sub>M,G</sub> Spinatknödel <sub>G,E,M</sub> Tomaten- Gurkensalat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Schokopudding <sub>M,Sb,Sf</sub>	
<b>Dienstag</b>	Truthahn Rahmschnitzel <sub>G,M,S</sub> Reis Erbsen-Rübligemüse  Birnenkompott <sub>3</sub>	Kartoffel Taler <sub>G,4</sub> mit Erbsen-Rübligemüse Paprikasauce <sub>M</sub> Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Birnenkompott <sub>3</sub>	
<b>Mittwoch</b>	Fleischkäse <sub>Sb,2,3,8</sub> Bratensauce <sub>G,S,Se</sub> Bratkartoffeln Brokkoli Saisonfrucht	Feine Nudeln <sub>G,E</sub> an Käsesauce <sub>G,E,M,S,Sf,1,2</sub> Blattsalat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Saisonfrucht	
<b>Donnerst ag</b>	Schweinesteak <sub>G,M</sub> Hohlnudeln <sub>G,E</sub> Weißer Bohnensalat <sub>Se,2,9</sub>  Quarkspeise <sub>M1</sub>	Bohnenragout mit Kartoffeln  Quarkspeise <sub>M1</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