KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Unsere Küche empfiehlt - Sie wählen!

Tag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 LVK	Abendessen	
02.11.2026 Montag	Bunte Asia-Reispfanne — F, J Ingwersoße — 29, A511, G, G28 Obst — 14 *pro Portion: 515 kcal*	Spaghetti — 29, A511 Bolognese — 1, 4 Reibekäse — G, G28 *pro Portion: 739 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 Eiersalat Aufstrich — C, F, J, 1 Puten-Lyoner — J, 1, 2, 12, 16 Tomate *pro Portion: 554 kcal*	
03.11.2026 Dienstag	Schaschlikpfanne Curryreis Salat mit Dressing — G, G28, J *pro Portion: 763 kcal*	süßer Semmelauflauf — 29, A511, A515, C, F, G, G28, 1, 4, 12 Vanillesoße — G, G28, 12 Apfelmus — 2, 12 *pro Portion: 792 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 Paprikawurst — 1, 2, 16 Edamer — G Gurkentaler *pro Portion: 613 kcal*	
04.11.2026 Mittwoch	Kartoffelauflauf — C, G, G28 Lauch-Sahnesoße — 29, A511, G, G28, J, 12, 16 Obst — 14 *pro Portion: 648 kcal*	Putensteak Petersiliensoße — 29, A511, G, G28, 16 Nudeln — 29, A511 Zucchini-Karottengemüse *pro Portion: 579 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 Geflügelsalat Aufstrich — I, J, 1, 8 Leberkäse — I, 1, 2, 3, 16 Tomate *pro Portion: 615 kcal*	
05.11.2026 Donnerstag	Gnocchi — 29, A511 Tomatensoße — I Salat mit Dressing — G, G28, J *pro Portion: 595 kcal*	Semmel — 29, A511, A515, F Bunter Gemüseeintopf — I *pro Portion: 240 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 grobe Schinkenwurst — 1, 2, 16 Streichkäse — G, G28, 16 Paprikastreifen *pro Portion: 522 kcal*	
06.11.2026 Freitag	Seelachsfilet — D Zitronensoße — G, G28, J, 12, 16 Butternudeln — 29, A511, G, G28 Brokkoli *pro Portion: 512 kcal*	Vollkorn-Gemüsenudeln — 29, A511 Tomatensoße — I kleiner Salat *pro Portion: 513 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 Tomatenhering — D, J Leberwurst — 1, 2 Essiggurke — 1, 4 *pro Portion: 664 kcal*	
07.11.2026 Samstag	Hackfleischkücherl — 29, A511, 2 Pilzrahmsoße — 29, A511, G, G28, L, 1, 2, 4, 13 Kartoffelpüree — G, 2, 16 Blumenkohl *pro Portion: 749 kcal*	Tortellini — 29, A511, C, G, G28 Tomatenragout — I, J, 12 Reibekäse — G, G28 Salat mit Dressing — G, G28, J *pro Portion: 654 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 Salami — J, 1, 2, 12 Camembert — G Gurkentaler *pro Portion: 581 kcal*	
08.11.2026 Sonntag	geb. Gemüsestrudel — 29, A511, C, G, G28, I Kräutersoße — G, G28, 16 Karottengemüse — G, G28 *pro Portion: 490 kcal*	Sauerbraten — I, L, 2, 13 Sauerbratensoße — 29, A511, A514, A515, G, G28, I, J, L, 2, 13 Knödel — 29, A511, A514, A515, L, 1, 12, 13 Blaukraut — G, G28, 1, 2, 4, 6 *pro Portion: 726 kcal*	Brot mit Butter — 29, A511, A514, A515, G, G28 feine Schinkenwurst — I, 1, 2, 3, 16 Emmentaler — G Paprikastreifen *pro Portion: 648 kcal*	

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat

Suppe und Dessert auf Wunsch. Siehe Rückseite!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Änderungen vorbehalten!

KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Unsere Küche empfiehlt - Sie wählen!

Tag	Suppe		Dessert	
02.11.2026 Montag	Gemüsecremesuppe	G, G28, I	Schokopudding	G, G28
	pro Portion: 49 kcal		*pro Portion: 84 kcal*	
03.11.2026 Dienstag	Gemüsebrühe mit Reis	I	Apfel	
	pro Portion: 78 kcal		*pro Portion: 73 kcal*	
04.11.2026 Mittwoch	Eierflockensuppe	C	Vanillepudding	G, G28, 12
	pro Portion: 58 kcal		*pro Portion: 81 kcal*	
05.11.2026 Donnerstag	klare Karottensuppe		Fruchtkompott	12
	pro Portion: 14 kcal		*pro Portion: 74 kcal*	
06.11.2026 Freitag	Gemüsecremesuppe	G, G28, I	Birne	
	pro Portion: 49 kcal		*pro Portion: 42 kcal*	
07.11.2026 Samstag	Grießklößchensuppe	29, A511, C	Fruchtjoghurt	G, G28
	pro Portion: 64 kcal		*pro Portion: 75 kcal*	
08.11.2026 Sonntag	Nudelsuppe	29, A511, C, I	Grießdessert	29, A511, G, G28
	pro Portion: 77 kcal		*pro Portion: 105 kcal*	

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse (12) mit Farbstoff

Sehr geehrte Patientin,
sehr geehrter Patient,

für Ihr leibliches Wohl sorgt die hauseigene Klinikumsküche. Das Küchenteam bereitet Ihnen täglich frische, vitaminreiche und gesunde Speisen zu.

Wenn Sie keinen Einschränkungen in der Verpflegung unterliegen, haben Sie Auswahlmöglichkeiten sowohl zum Frühstück als auch zum Mittag- und Abendessen.

Der Speiseplan erscheint wöchentlich neu und wird Ihnen in das Zimmer gebracht.

Unsere Verpflegungsassistentinnen befragen Sie nach Ihren Essenswünschen, natürlich können Sie auch kleinere oder größere Portionen bestellen.

Wir verwenden grundsätzlich keinen Alkohol und kochen mit jodiertem Speisesalz.

Am Aufnahmetag bekommen Sie aus organisatorischen Gründen eine leichte Vollkost.

Sollte Ihnen eine Diät oder Schonkost verordnet worden sein, bekommen Sie speziell zubereitete Mahlzeiten.

Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne.

Für Wünsche, Anregungen aber auch Fragen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr für Sie.





Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Änderungen vorbehalten!