KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Unsere Küche empfiehlt - Sie wählen!

Tag	Menü 1 Vollkost		Menü 2 LVK		Abendessen		
09.11.2026 Montag	Backfisch	29, A511, D, J	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf	C, G, G28	Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Remoulade	C, G, G28, J	Kräutersoße	G, G28, 16	Mettwurst	93, 1, 2	
	Kartoffeln		*pro Portion: 423 kcal*		Gouda	G	
	pro Portion: 602 kcal				Tomate		
					pro Portion: 654 kcal		
10.11.2026 Dienstag	Apfelstrudel	29, A511	Putensteak		Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Vanillesoße	G, G28, 12	Petersiliensoße	29, A511, G, G28, 16	Thunfischsalat Aufstrich	C, D, 1	
	Birnenkompott		Nudeln	29, A511	Puten-Mortadella	J, 1, 2, 12, 16	
	pro Portion: 905 kcal		Blumenkohl		Puten-Bierschinken	J, 1, 2, 12, 16	
			pro Portion: 579 kcal		*pro Portion: 544 kcal*		
11.11.2026 Mittwoch	Cordon Bleu (Geflügel)	29, A511, G, G28, 1	Vollkornspaghetti	29, A511	Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Kartoffelsalat und Zitrone	29, A511, C, J, 2, 4, 14	Tomatensoße	I	gekochter Schinken	1, 2, 16	
	pro Portion: 399 kcal		Reibekäse	G, G28	Emmentaler	G	
			Salat mit Dressing	G, G28, J	Gurkentaler		
			pro Portion: 609 kcal		*pro Portion: 550 kcal*		
12.11.2026 Donnerstag	gebratene Zucchinispalten		Semmel	29, A511, A515, F	Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Kräuterquarkdip	G, G28	Bunter Hühnernudeltopf	29, A511, I	Leberwurst	1, 2	
	Kartoffeln		*pro Portion: 401 kcal*		Edamer	G	
	pro Portion: 377 kcal				Essiggurke	1, 4	
					pro Portion: 594 kcal		
13.11.2026 Freitag	veg. Frühlingsrolle	29, A511, C, F	Fischgulasch	D, G, G28, I, J, 12, 16	Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Sojasoße	29, A511, F, G, G28	Kartoffeln		Salami	J, 1, 2, 12	
	Chinareis		Salat mit Dressing	G, G28, J	Brotzeitkäse	G, G28, 16	
	pro Portion: 509 kcal		*pro Portion: 435 kcal*		Tomate		
					pro Portion: 490 kcal		
14.11.2026 Samstag	Chili sin Carne		Schinkennudeln	29, A511, 1, 2, 16	Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Reis		Tomatensoße	I	Bierschinken	I, 1, 2, 3, 16	
	pro Portion: 401 kcal		Reibekäse	G, G28	Kräuterquark	G, G28	
			Salat mit Dressing	G, G28, J	Gurkentaler		
			pro Portion: 695 kcal		*pro Portion: 495 kcal*		
15.11.2026 Sonntag	Asiatische Bratnudeln	29, A511, F	Rinderbraten	I	Brot mit Butter	29, A511, A514, A515, G, G28	
	Currysoße	29, A511, G, G28	Rinderbratensoße	29, A511, A514, A515, G, G28, I, J	Paprikawurst	1, 2, 16	
	Salat mit Dressing	G, G28, J	Knöpfle	29, A511, C	Frischkäse natur	G, G28	
	Obst	14	Karotten-Bohnen-Mixgemüse	G, G28, I	Paprikastreifen		
	pro Portion: 550 kcal		*pro Portion: 742 kcal*		*pro Portion: 537 kcal*		

(93) unter Verwendung von Alkohol, (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 (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (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
09.11.2026 Montag	Gemüsecremesuppe G, G28, I *pro Portion: 49 kcal*	Schokopudding G, G28 *pro Portion: 84 kcal*
10.11.2026 Dienstag	Kraftbrühe mit Reis I *pro Portion: 81 kcal*	Apfel *pro Portion: 73 kcal*
11.11.2026 Mittwoch	Eierflockensuppe C *pro Portion: 58 kcal*	Vanillepudding G, G28, 12 *pro Portion: 81 kcal*
12.11.2026 Donnerstag	klare Karottensuppe *pro Portion: 14 kcal*	Fruchtkompott 12 *pro Portion: 74 kcal*
13.11.2026 Freitag	Gemüsecremesuppe G, G28, I *pro Portion: 49 kcal*	Birne *pro Portion: 42 kcal*
14.11.2026 Samstag	Gemüsecremesuppe G, G28, I *pro Portion: 49 kcal*	Fruchtjoghurt G, G28 *pro Portion: 75 kcal*
15.11.2026 Sonntag	Nudelsuppe 29, A511, C, I *pro Portion: 77 kcal*	Grießdessert 29, A511, G, G28 *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!