THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Mitarbeiter

Woche 48/2026

	Vorsuppe	das Klassische	Premium	das Vegetarische	Tagesdessert
Mo 23.11.	klare Hühnersuppe mit Nudeln 3,A,A1,B,D,D1,E,J 690 kJ (165 kcal) 1,20 €	Linseneintopf mit Gemüse, Wiener Würstchen, Brötchen 1,2,3,8,A,A1,A4,A5,D,D1,E,L 3100 kJ (741 kcal) 5,10 €	gebratenes Tilapia Fischfilet, sahniges Fenchel-Möhrenragout mit Lauchzwiebel, Kartoffeln 1,3,A,A1,B,D,D1,E,I 1900 kJ (454 kcal) 5,50 €	Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu und Basmatireis A,A1,D,D1,E,F,J 2000 kJ (478 kcal) 4,80 €	Heidelbeerquark oder Götterspeise & Vanillesauce 1,D,D1 1600 kJ (382 kcal) 1,50 €
Di 24.11.	klare Rinderbrühe mit Maultaschen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 700 kJ (167 kcal) 1,20 €	Salatteller "Reisnudel Salat" mit gebackener Frühlingsrolle und Chili Dip 3,5,A,A1,B,D,D1,G,J,L,M 4500 kJ (1075 kcal) 5,10 €	panierter Seelachs mit sahnigem Rote Beete Gemüse, Schupfnudeln 9,A,A1,B,D,D1,I 3000 kJ (717 kcal) 5,50 €	Kräuterquark, Kartoffeln, Gurkensalat 9,D,D1 2000 kJ (478 kcal) 4,80 €	Erdbeerjoghurt oder sahniger Zitronenquark D,D1 1600 kJ (382 kcal) 1,50 €
Mi 25.11.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,B,D,D1,E,J 750 kJ (179 kcal) 1,20 €	Frische Gulaschsuppe vom Rind mit Sauerrahm, Brötchen, Krautsalat 2,3,9,A,A1,A4,A5,D,D1,E,M 2800 kJ (669 kcal) 5,10 €	Thüringer Rostbrätel, Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln, Krautsalat 1,2,3,9,A,A1,D,D1,L,M 2900 kJ (693 kcal) 5,50 €	Tortelloni, Basilikumsauce, Rotkrautsalat 2,9,A,A1,B,D,D1 2600 kJ (621 kcal) 4,80 €	Stracciatella Quark oder Vanillepudding mit roter Grütze 1,A,A1,D,D1 1600 kJ (382 kcal) 1,50 €
Do 26.11.	klare Rinderbrühe mit Grießklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 600 kJ (143 kcal) 1,20 €	Spaghetti - Bolognese, Hartkäse, Zucchini-Paprikasalat 1,3,A,A1,B,D,D1,E,L,M 2800 kJ (669 kcal) 5,10 €	Hühnchenbrust mit Tomate und Zucchini überbacken, Geflügelrahmsauce mit Paprika, Reis 1,A,A1,D,D1,E 2400 kJ (573 kcal) 5,50 €	Rosenkohl Kartoffel-Gratin in der Auflaufform, Zucchini-Paprika-Salat 1,3,A,A1,B,D,D1,E,L,M 1400 kJ (334 kcal) 4,80 €	rote Grütze mit Vanillesauce oder Pfirsichjoghurt 1,A,A1,D,D1 1300 kJ (311 kcal) 1,50 €
Fr 27.11.	Eierflockensuppe 3,B,D,D1,E,J 320 kJ (76 kcal) 1,20 €	Szegendiner Goulasch, Serviettenknödel, Möhrensalat 1,9,A,A1,B,D,D1,L 2200 kJ (526 kcal) 5,50 €	bunter Salatteller "Nudelsalat", Schweineschnitzel, Zitronenecke 2,3,7,A,A1,B,D,D1,J,L 3900 kJ (932 kcal) 5,50 €	Pizza mit Kürbis, Hirtenkäse, rote Zwiebeln, Walnüssen, Honig und Ruccola, Möhrensalat-Rohkost 1,9,A,A1,D,D1,K,K3 3000 kJ (717 kcal) 4,80 €	Schokoladenpudding mit Vanillesauce oder Kirschquark 1,D,D1 1500 kJ (358 kcal) 1,50 €
Sa 28.11.		Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 2000 kJ (478 kcal) 5,10 €	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 2000 kJ (478 kcal) 5,10 €	Spätzle Eintopf mit buntem Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,B,D,D1,E 2000 kJ (478 kcal) 4,80 €	
So 29.11.		Rinderbraten, Sauce, Kaisergemüse, Kartoffeln 1,3,A,A1,D,D1,E,L 1600 kJ (382 kcal) 5,10 €	Rinderbraten, Jus, Bohnengemüse, Klöße 1,2,3,5,8,A,A1,D,D1,E,L,M 2000 kJ (478 kcal) 5,50 €	Waldpilzragout, Semmelknödel, Blattsalat 3,A,A1,B,D,D1,E 2200 kJ (526 kcal) 4,80 €	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylanalinquelle
Allergene: A = glutenhaltig, A1 = Weizen, A2 = Dinkel, A3 = Kamut, A4 = Roggen, A5 = Gerste, A6 = Hafer, A7 = Hybridstämme, B = Eier und Erzeugnisse daraus, C = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, D = Milch und Erzeugnisse daraus, D1 = Laktose, E = Sellerie und Erzeugnisse daraus, F = Sesam und Erzeugnisse daraus, G = Lupinen und Erzeugnisse daraus, H = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, I = Fische und Erzeugnisse daraus, J = Soja und Erzeugnisse daraus, K = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, K1 = Mandeln, K2 = Haselnüsse, K3 = Walnüsse, K4 = Cashewkerne, K5 = Pekanüsse, K6 = Pistazien, K7 = Macadamia, L = Senf und Erzeugnisse daraus, M = Schwefeloxid und Erzeugnisse daraus, N = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

mit Fisch · mit Kaninchen · mit Lamm · mit Wild · mit Rindfleisch · mit Schweinefleisch · mit Geflügel · vegetarisch · vegan