THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Mitarbeiter

Woche 50/2026

	Vorsuppe	das Klassische	Premium	das Vegetarische	Tagesdessert
Mo 07.12.	Tomatencremesuppe 2,A,A1,D,D1 465 kJ (111 kcal) 1,20 €	Hühner-Nudel-Topf, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 1900 kJ (454 kcal) 5,10 €	Spießbraten vom Schwein, braune Senfsauce, Sauerkraut, Kartoffeln 1,2,3,4,8,A,A1,D,D1,E,M 3100 kJ (741 kcal) 5,50 €	Spaghetti Puttanesca mit Tomaten, Oliven und Kapern, Hartkäse Gurkensalat 3,6,9,A,A1,B,D,D1 2700 kJ (645 kcal) 4,80 €	Heidelbeerquark oder Götterspeise & Vanillesauce 1,D,D1 1600 kJ (382 kcal) 1,50 €
Di 08.12.	klare Rinderbrühe mit Maultaschen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 700 kJ (167 kcal) 1,20 €	herbstlicher Salatteller mit French Dressing, Rote Beete Bratling 1,2,9,A,A1,B,D,D1,L 2400 kJ (573 kcal) 5,10 €	Brathering mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln, gemischter Salat 2,3,9,A,A1,D,D1,I,M 3000 kJ (717 kcal) 5,50 €	Nudelauflauf mit Gemüse, Schnittlauchsauce, Bohnensalat 1,9,A,A1,B,D,D1 2315 kJ (553 kcal) 4,80 €	Erdbeerjoghurt oder sahniger Zitronenquark D,D1 1600 kJ (382 kcal) 1,50 €
Mi 09.12.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,B,D,D1,E,J 860 kJ (205 kcal) 1,20 €	ungarischer Goulasch, Knödel, Rotkrautsalat 1,3,5,9,A,A1,B,D,D1,L,M 2200 kJ (526 kcal) 5,10 €	Schweinefilet auf Ratatouille Gemüse, Risoleekartoffeln 2,3,A,A1,D,D1,M 2100 kJ (502 kcal) 5,50 €	frische Eierkuchen mit Kirschsauce A,A1,B,D,D1 2500 kJ (597 kcal) 4,80 €	Stracciatella Quark oder Vanillepudding mit roter Grütze 1,A,A1,D,D1 1600 kJ (382 kcal) 1,50 €
Do 10.12.	klare Rinderbrühe mit Grießklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 580 kJ (139 kcal) 1,20 €	Putenragout, Gemüsestreifen, Spätzle 1,5,A,A1,B,D,D1,E,I,J,M 1800 kJ (430 kcal) 5,10 €	Süßkartoffelcremesuppe mit Möhren, Ingwer und Curry, dazu gebratene Garnelen, Walnüsse und Crostini mariniert und gebacken A,A1,D,D1,H,J,K,K3,M 3000 kJ (717 kcal) 5,50 €	Käsespätzle in der Auflaufform, Röstzwiebeln, Tomatensalat 1,9,A,A1,B,D,D1 3000 kJ (717 kcal) 4,80 €	rote Grütze mit Vanillesauce oder Pfirsichjoghurt 1,A,A1,D,D1 1300 kJ (311 kcal) 1,50 €
Fr 11.12.	Eierflockensuppe B,D,D1,E,J 314 kJ (75 kcal) 1,20 €	Seelachs Fischfilet mit frischem Gemüse und Kräuterbutter in der Folie gegart, Kartoffeln 1,A,A1,D,D1,E,J,M 2000 kJ (478 kcal) 5,10 €	Schweineschnitzel mit Zitronenecke, sahniges Mischgemüse, Kartoffeln 7,A,A1,B,D,D1 2700 kJ (645 kcal) 5,50 €	Tortelloni-Ricotta-Auflauf gratiniert mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten, Blattsalat 1,A,A1,B,D,D1,E 3300 kJ (788 kcal) 4,80 €	Schokoladenpudding mit Vanillesauce oder Kirschquark 1,D,D1 1500 kJ (358 kcal) 1,50 €
Sa 12.12.		bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen, Brötchen 3,A,A1,A5,B,D,D1,E 2300 kJ (549 kcal) 5,10 €	bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen, Brötchen 3,A,A1,A5,B,D,D1,E 2300 kJ (549 kcal) 5,10 €	bunter Blumenkohleintopf, Brötchen 3,A,A1,A5,D,D1,E 1180 kJ (282 kcal) 4,80 €	
So 13.12.		gekochtes Rindfleisch, Kräutersauce, Fingermöhren, Salzkartoffeln 3,A,A1,D,D1,E,M 2500 kJ (597 kcal) 5,10 €	gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsauce, Fingermöhren, Klöße 3,5,A,A1,A4,D,D1,E,M 2000 kJ (478 kcal) 5,50 €	2 Eier, Petersiliensauce, Kartoffeln, rote Beete Salat 3,9,A,A1,B,D,D1,E,M 1500 kJ (358 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