THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Mitarbeiter

Woche 53/2026

	Vorsuppe	das Klassische	Premium	das Vegetarische	Tagesdessert
Mo 28.12.	Kürbiscremesuppe 3,D,D1,M 400 kJ (96 kcal) 1,20 €	Kohlroulade, Specksauce, Kartoffelbrei 1,2,3,8,A,A1,D,D1,L 2200 kJ (526 kcal) 5,10 €	Kartoffeleintopf mit Majoran, Wiener Würstchen, Brötchen 2,3,8,A,A1,A5,D,D1,E 2300 kJ (549 kcal)	Linsen-Bolognese, Vollkorn-Spaghetti, Eisbergsalat A,A1,B,D,D1,E,J 3500 kJ (836 kcal) 4,80 €	Fruchtjoghurt oder Apfel D,D1 625 kJ (149 kcal)
Di 29.12.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,B,D,D1,J 800 kJ (191 kcal) 1,20 €	Hokifilet mit Kräuterkruste, sahniges, rustikales Mischgemüse, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1,I 3200 kJ (764 kcal) 5,50 €	Rührei, Spinat, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1 1800 kJ (430 kcal) 5,10 €	Champignonrahmsauce, Hartkäse, Penne, Bohnensalat 2,3,9,A,A1,B,D,D1 2600 kJ (621 kcal) 4,80 €	Grießpudding oder Apfel A,A1,D,D1 792 kJ (189 kcal)
Mi 30.12.	klare Fleischsuppe mit Spätzle 3,B,D,D1,E,J 580 kJ (139 kcal) 1,20 €	Kassler, Bratensauce, Lauchgemüse, Salzkartoffeln 2,3,8,A,A1,B,D,D1,E,L 2500 kJ (597 kcal) 5,10 €	Königsberger Klopse, Kapernsauce, Salzkartoffeln, rote Beete Salat 1,9,A,A1,B,D,D1,E,I,J,L,M 2300 kJ (549 kcal) 5,10 €	Milchreis mit Zimt & Zucker, Apfelmus 3,D,D1 3360 kJ (803 kcal) 4,80 €	Banane oder Apfel 640 kJ (153 kcal)
Feiertag Do 31.12.	Rinderbrühe mit Fleischklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 630 kJ (151 kcal) 1,20 €	Currywurst, Curry-Ketchup Sauce, Röstinchen, Gurkensalat 1,2,3,4,8,9,A,A1,D,D1,E,L 3000 kJ (717 kcal) 5,10 €	Rindergoulasch , Kaisergemüse, Hörnchennudeln 1,3,A,A1,D,D1,L 2000 kJ (478 kcal) 5,50 €	Blumenkohlbratling, Sommerrahmgemüse, Kartoffeln A,A1,B,D,D1,E 1700 kJ (406 kcal) 4,80 €	Schokopudding oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)
Feiertag Fr 01.01.	Geflügelcremesuppe A,A1,D,D1,E,J 385 kJ (92 kcal) 1,20 €	Jägerschnitzel, Tomatensauce, Spiralnudeln, Weißkrautsalat 2,3,9,A,A1,B,D,D1,L 3700 kJ (884 kcal) 5,10 €	Seelachs gedünstet, Steckrüben-Möhrengemüse in Rahm, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1,I 1500 kJ (358 kcal) 5,10 €	Chili sin Carne, Sauerrahm, Reis A,A1,D,D1,J 1800 kJ (430 kcal) 4,80 €	Sahnefruchtjoghurt oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)
Sa 02.01.	Cremesuppe Gemüse D,D1 455 kJ (109 kcal)	Graupeneintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln, Brötchen 3,A,A1,A5,E 2000 kJ (478 kcal) 5,10 €	Graupeneintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln, Brötchen 3,A,A1,A5,E 2000 kJ (478 kcal) 5,10 €	bunter Gemüseeintopf, Brötchen 3,A,A1,A5,D,D1,E 1400 kJ (334 kcal) 4,80 €	Apfelmus oder Apfel 3 610 kJ (146 kcal)
So 03.01.	Fitgemüse-Cremesuppe D,D1 440 kJ (105 kcal)	Schweinerollbraten, Sauce, Bayrisch Kraut, Klöße 1,2,3,5,8,A,A1,D,D1,E,L,M 2400 kJ (573 kcal) 5,50 €	Schweinerollbraten, Sauce, Regenbogen-Karotten, Kartoffeln 1,A,A1,D,D1,E,L 1900 kJ (454 kcal) 5,10 €	gefüllte Maultaschen, Tomatensauce, Gurkensalat mit Joghurtdressing 9,A,A1,B,D,D1,L 2600 kJ (621 kcal) 4,80 €	Panna Cotta oder Apfel D,D1 670 kJ (160 kcal)

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