THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Patienten

Woche 48/2026

	Vorsuppe	das Klassische	das Leichte	das Vegetarische	das Kinderessen	Tagesdessert	Abendsalat
Mo 23.11.	klare Hühnersuppe mit Nudeln 3,A,A1,B,D,D1,E,J 690 kJ (165 kcal)	Linseneintopf mit Gemüse, Wiener Würstchen, Brötchen 1,2,3,8,A,A1,A4,A5,D,D1,E,L 3100 kJ (741 kcal)	Gemüse-Kartoffelauflauf, 3 kleine Partyfrikadellen, Kräutersauce 1,A,A1,B,D,D1,E,I,J,M 2800 kJ (669 kcal)	Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu und Basmatireis A,A1,D,D1,E,F,J 2000 kJ (478 kcal)	"Winnie Puh" - klare Hühnersuppe mit Nudeln 3,A,A1,B,D,D1,E,J 1100 kJ (263 kcal)	Fruchtjoghurt oder Apfel D,D1 740 kJ (177 kcal)	Salatteller - "Kräuterquark" mit Salatgarnitur 9,D,D1 1600 kJ (382 kcal)
Di 24.11.	klare Rinderbrühe mit Maultaschen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 700 kJ (167 kcal)	Seelachs paniert, Rote-Beete-Rahmgemüse, Kartoffeln 1,9,A,A1,B,D,D1,E,F,I,J,M 2200 kJ (526 kcal)	Penne mit Broccoli und Käsesoße 1,2,8,A,A1,B,D,D1 3200 kJ (764 kcal)	Kräuterquark, Kartoffeln, Gurkensalat 9,D,D1 2000 kJ (478 kcal)	"starke Muskeln" - Kräuterquark, Salzkartoffeln, Gurkensalat 9,D,D1 2000 kJ (478 kcal)	Nuss-Nougat-Pudding oder Apfel D,D1,K,K2 660 kJ (158 kcal)	Salatteller - "Kartoffelsalat & Partyfrikadelle" mit Salatgarnitur 9,A,A1,B,L 2400 kJ (573 kcal)
Mi 25.11.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,B,D,D1,E,J 750 kJ (179 kcal)	Hackfleischnudeln, Sauce, Rotkrautsalat 1,2,9,A,A1,B,D,D1,E,L,M 2800 kJ (669 kcal)	buntes Rindergeschnetzeltes, Gemüsestreifen, Reis 1,A,A1,D,D1,E,L 2600 kJ (621 kcal)	Tortelloni, Basilikumsauce, Rotkrautsalat 2,9,A,A1,B,D,D1 2600 kJ (621 kcal)	"Pittiplatsch" - Rindergeschnetzeltes, Gemüsestreifen, Reis 1,A,A1,D,D1,E,L 2200 kJ (526 kcal)	Banane oder Apfel 640 kJ (153 kcal)	Salatteller - "Tomate Mozzarella mit Salatgarnitur", Dressing Balsamico-Olivenöl 9,D,D1,E 2040 kJ (487 kcal)
Do 26.11.	klare Rinderbrühe mit Grießklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 600 kJ (143 kcal)	Spaghetti - Bolognese, Hartkäse, Zucchini-Paprikasalat 1,3,A,A1,B,D,D1,E,L,M 2800 kJ (669 kcal)	Hähnchenbrustfilet, Steckrübenrahmgemüse, Kartoffelbrei 1,3,A,A1,B,D,D1,E 1500 kJ (358 kcal)	Erbseneintopf mit Gemüse und Kräutern, Brötchen 3,A,A1,A5,E,L 1700 kJ (406 kcal)	"Schmackofatz" - Tomatensauce, Spaghetti 2,A,A1,B,D,D1 1400 kJ (334 kcal)	Vanillepudding oder Apfel 1,10,9,D,D1 620 kJ (148 kcal)	Salatteller - "Mexican" mit roten & weißen Bohnen und Salatgarnitur 3,5,9,L,M 800 kJ (191 kcal)
Fr 27.11.	Eierflockensuppe 3,B,D,D1,E,J 320 kJ (76 kcal)	Szegendiner Goulasch, Serviettenknödel, Möhrensalat 1,9,A,A1,B,D,D1,L 2200 kJ (526 kcal)	Rotbarsch gedünstet, Kohlrabi-Karottengemüse in Rahm, Salzkartoffeln 8,A,A1,B,D,D1,I 1600 kJ (382 kcal)	Hefeklöße, Pflaumensauce 3,A,A1,B,D 2700 kJ (645 kcal)	"kleiner Strolch" - 1 Hefekloß, Pflaumensauce 3,A,A1,B,D 1700 kJ (406 kcal)	Sahnefruchtjoghurt oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)	Salatteller - "bunter Nudelsalat" mit Salatgarnitur 1,2,9,A,A1,B,L 2500 kJ (597 kcal)
Sa 28.11.	Cremesuppe Gemüse 3,D,D1,E 300 kJ (72 kcal)	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 2000 kJ (478 kcal)	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 2000 kJ (478 kcal)	Spätzle Eintopf mit buntem Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,B,D,D1,E 2000 kJ (478 kcal)	"Lustig, Lustig" - Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A5,D,D1,E 1700 kJ (406 kcal)	Apfelmus oder Apfel 3 610 kJ (146 kcal)	Salatteller - "Hüttenkäse" mit Salatgarnitur 9,D,D1,L,M 800 kJ (191 kcal)
So 29.11.	Fitgemüse-Cremesuppe D,D1 440 kJ (105 kcal)	Rinderbraten, Jus, Bohnengemüse, Klöße 1,2,3,5,8,A,A1,D,D1,E,L,M 2000 kJ (478 kcal)	Rinderbraten, Sauce, Kaisergemüse, Kartoffeln 1,3,A,A1,D,D1,E,L 1600 kJ (382 kcal)	Waldpilzragout, Semmelknödel, Blattsalat 3,A,A1,B,D,D1,E 2200 kJ (526 kcal)	"Schneewittchen" - Rinderbraten, Sauce, Kaisergemüse, ein Kloß 1,3,A,A1,D,D1,E 1400 kJ (334 kcal)	Karamell-Dessert oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)	Salatteller - "Chefsalat" mit Schinken, Käse, Ei und Salatgarnitur, French Dressing 1,2,3,9,B,D,D1,L 1700 kJ (406 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