THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Patienten

Woche 49/2026

	Vorsuppe	das Klassische	das Leichte	das Vegetarische	das Kinderessen	Tagesdessert	Abendsalat
Mo 30.11.	Kürbiscremesuppe 3,D,D1,M 400 kJ (96 kcal)	Kohlroulade, Specksauce, Kartoffelbrei 1,2,3,8,A,A1,D,D1,L 2200 kJ (526 kcal)	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)	"kleiner Muck" - Kartoffeleintopf mit Wiener Wurst, Brötchen 2,3,A,A1,A5,D,D1,E,L,M 1900 kJ (454 kcal)	Fruchtjoghurt oder Apfel D,D1 625 kJ (149 kcal)	Salatteller - "Kräuterquark" mit Salatgarnitur 9,D,D1 1230 kJ (294 kcal)
Di 01.12.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,B,D,D1,J 800 kJ (191 kcal)	Hokifilet mit Kräuterkruste, sahniges, rustikales Mischgemüse, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1,I 3200 kJ (764 kcal)	Rührei, Spinat, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1 1800 kJ (430 kcal)	Champignonrahmsauce, Hartkäse, Penne, Bohnensalat 2,3,9,A,A1,B,D,D1 2600 kJ (621 kcal)	"Stups" - Rührei, Spinat, Salzkartoffeln 3,A,A1,B,D,D1,M 1700 kJ (406 kcal)	Grießpudding oder Apfel A,A1,D,D1 792 kJ (189 kcal)	Salatteller - "Kartoffelsalat & Partyfrikadelle" mit Salatgarnitur 9,A,A1,B,L 2400 kJ (573 kcal)
Mi 02.12.	klare Fleischsuppe mit Spätzle 3,B,D,D1,E,J 580 kJ (139 kcal)	Kassler, Bratensauce, Lauchgemüse, Salzkartoffeln 2,3,8,A,A1,B,D,D1,E,L 2500 kJ (597 kcal)	Königsberger Klopse, Kapernsauce, Salzkartoffeln, rote Beete Salat 1,9,A,A1,B,D,D1,E,I,J,L,M 2300 kJ (549 kcal)	Milchreis mit Zimt & Zucker, Apfelmus 3,D,D1 3360 kJ (803 kcal)	"Zwergenmahlzeit" - Reisbrei, Zucker / Zimt, Apfelmus 3,D,D1 2100 kJ (502 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 03.12.	Rinderbrühe mit Fleischklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 630 kJ (151 kcal)	Currywurst, Curry-Ketchup Sauce, Röstinchen, Gurkensalat 1,2,3,4,8,9,A,A1,D,D1,E,L 3000 kJ (717 kcal)	Rindergoulasch , Kaisergemüse, Hörnchennudeln 1,3,A,A1,D,D1,L 2000 kJ (478 kcal)	Blumenkohlbratling, Sommerrahmgemüse, Kartoffeln A,A1,B,D,D1,E 1700 kJ (406 kcal)	"Räuber Hotzenplotz" - gebratene Wurst, Ketchup, Röstinchen, Gurkensalat 1,2,3,4,8,9,D,E,L 2800 kJ (669 kcal)	Schokopudding oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)	Salatteller - "Mexican" mit roten & weißen Bohnen und Salatgarnitur 3,5,9,L,M 800 kJ (191 kcal)
Fr 04.12.	Geflügelcremesuppe A,A1,D,D1,E,J 385 kJ (92 kcal)	Jägerschnitzel, Tomatensauce, Spiralnudeln, Weißkrautsalat 2,3,9,A,A1,B,D,D1,L 3700 kJ (884 kcal)	Seelachs gedünstet, Steckrüben-Möhrengemüse in Rahm, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1,I 1500 kJ (358 kcal)	Chili sin Carne, Sauerrahm, Reis A,A1,D,D1,J 1800 kJ (430 kcal)	"Villa Kunterbunt" - Nudeln, Tomatensauce, Möhrensalat 9,A,A1,B,D,D1 1800 kJ (430 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 05.12.	Cremesuppe Gemüse D,D1 455 kJ (109 kcal)	Graupeneintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln, Brötchen 3,A,A1,A5,E 2000 kJ (478 kcal)	Graupeneintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln, Brötchen 3,A,A1,A5,E 2000 kJ (478 kcal)	bunter Gemüseeintopf, Brötchen 3,A,A1,A5,D,D1,E 1400 kJ (334 kcal)	"Sonnenschein" - bunte Gemüsesuppe, Brötchen 3,A,A1,A2,A5,D,D1,E,M 1200 kJ (287 kcal)	Apfelmus oder Apfel 3 610 kJ (146 kcal)	Salatteller - "Hüttenkäse" mit Salatgarnitur 9,D,D1,L,M 800 kJ (191 kcal)
So 06.12.	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)	Schweinerollbraten, Sauce, Regenbogen-Karotten, Kartoffeln 1,A,A1,D,D1,E,L 1900 kJ (454 kcal)	gefüllte Maultaschen, Tomatensauce, Gurkensalat mit Joghurtdressing 9,A,A1,B,D,D1,L 2600 kJ (621 kcal)	"Engelchen" - Schweinerollbraten, Soße, Regenbogen Möhren, 1 Kloß 1,3,A,A1,D,D1,E,L 1800 kJ (430 kcal)	Panna Cotta oder Apfel D,D1 670 kJ (160 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