THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Patienten

Woche 50/2026

	Vorsuppe	das Klassische	das Leichte	das Vegetarische	das Kinderessen	Tagesdessert	Abendsalat
Mo 07.12.	Tomatencremesuppe 2,A,A1,D,D1 465 kJ (111 kcal)	Thüringer Bratwurst, Sauce, Sauerkraut, Kartoffelbrei 1,2,3,4,8,A,A1,D,D1,E,L 2600 kJ (621 kcal)	Hühner-Nudel-Topf, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 1900 kJ (454 kcal)	3 Kartoffeltaschen mit Tomatenragout 2,A,A1,D,D1 2600 kJ (621 kcal)	Hühner-Nudel-Topf, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D,D1,E 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 08.12.	klare Rinderbrühe mit Maultaschen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 700 kJ (167 kcal)	vegetarische Paprikaschote, Tomatensauce, Reis 2,A,A1,D,D1,E,L 1700 kJ (406 kcal)	Buntbarsch, Fenchel-Möhrengemüse, Kartoffeln A,A1,B,D,D1,E,I 1100 kJ (263 kcal)	Nudelauflauf mit Gemüse, Schnittlauchsauce, Bohnensalat 1,9,A,A1,B,D,D1 2315 kJ (553 kcal)	"Schnatterente" - Nudelauflauf mit Gemüse, Schnittlauchsoße 1,A,A1,B,D,D1 1400 kJ (334 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 09.12.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,B,D,D1,E,J 860 kJ (205 kcal)	ungarischer Goulasch, Knödel, Rotkrautsalat 1,3,5,9,A,A1,B,D,D1,L,M 2200 kJ (526 kcal)	Schweinefilet, Rahmsauce, Blumenkohl, Kartoffeln 1,A,A1,D,D1,E,L 1500 kJ (358 kcal)	Grießbrei mit Zucker & Zimt, Apfelmus 3,A,A1,D,D1 2900 kJ (693 kcal)	"süßer Brei" - Grießbrei, Zimt & Zucker, Apfelmus 3,A,A1,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 10.12.	klare Rinderbrühe mit Grießklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 580 kJ (139 kcal)	Krautleber, Specksauce, Kartoffelpüree 1,2,3,8,A,A1,B,D,D1,L 2700 kJ (645 kcal)	Putenragout, Gemüsestreifen, Spätzle 1,5,A,A1,B,D,D1,E,I,J,M 1800 kJ (430 kcal)	Kichererbsencurry mit asiatischem Gemüse, Basmatireis A,A1,D,D1,E,F,J 1700 kJ (406 kcal)	"Zwergnase" - Putenragout, Gemüsestreifen, Kartoffelbrei 1,3,5,A,A1,D,D1,E,J,M 1100 kJ (263 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 11.12.	Eierflockensuppe B,D,D1,E,J 314 kJ (75 kcal)	Schweineschnitzel, Zitronenecke, Mischgemüse, Salzkartoffeln 7,A,A1,B,D,D1,E 2400 kJ (573 kcal)	Seelachs, Limettensauce, Broccoli, Salzkartoffeln A,A1,B,D,D1,E,I 1300 kJ (311 kcal)	Tortelloni Tricolore, Gorgonzola Sauce, Blattsalat 8,A,A1,B,D,D1 3200 kJ (764 kcal)	"Asterix" - Kinderschnitzel, Mischgemüse, Kartoffeln A,A1,B,D,D1,E 1310 kJ (313 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 12.12.	Gemüsecremesuppe 3,E,M 450 kJ (108 kcal)	bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen, Brötchen 3,A,A1,A5,B,D,D1,E 2300 kJ (549 kcal)	bunter Gemüseeintopf mit Fleischbällchen, Brötchen 3,A,A1,A5,B,D,D1,E 2300 kJ (549 kcal)	bunter Blumenkohleintopf, Brötchen 3,A,A1,A5,D,D1,E 1180 kJ (282 kcal)	"Bambi" - bunter Blumenkohleintopf, Fleischbällchen, Brötchen 3,A,A1,A5,B,D,D1,E 1900 kJ (454 kcal)	Apfelmus oder Apfel 3 610 kJ (146 kcal)	Salatteller - "Hüttenkäse" mit Salatgarnitur 9,D,D1,L,M 800 kJ (191 kcal)
So 13.12.	Fitgemüse-Cremesuppe D,D1 440 kJ (105 kcal)	gekochtes Rindfleisch, Meerrettichsauce, Fingermöhren, Klöße 3,5,A,A1,A4,D,D1,E,M 2000 kJ (478 kcal)	gekochtes Rindfleisch, Kräutersauce, Fingermöhren, Salzkartoffeln 3,A,A1,D,D1,E,M 2500 kJ (597 kcal)	2 Eier, Petersiliensauce, Kartoffeln, rote Beete Salat 3,9,A,A1,B,D,D1,E,M 1500 kJ (358 kcal)	"Seeräuber" - gekochtes Ei, Petersiliensauce, Kartoffelbrei 3,A,A1,B,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