THÜRINGEN-KLINIKEN Georgius Agricola

Speiseplan Patienten

Woche 51/2026

	Vorsuppe	das Klassische	das Leichte	das Vegetarische	das Kinderessen	Tagesdessert	Abendsalat
Mo 14.12.	Kürbiscremesuppe 3,D,D1,M 400 kJ (96 kcal)	Soljanka, Sauerrahm, Brötchen 1,2,3,A,A1,A4,A5,D,D1 3500 kJ (836 kcal)	Putensteak natur, Zucchinirahmgemüse, Reis A,A1,B,D,D1 2000 kJ (478 kcal)	Spinat-Gemüse-Lasagne, Käsesauce 1,2,8,A,A1,B,D,D1,E 3000 kJ (717 kcal)	"Waldmäuse" - Hähnchenbrust natur, Geflügelsauce, Karottenrohkost, Kartoffelbrei 1,3,9,A,A1,D,D1,E 1800 kJ (430 kcal)	Fruchtjoghurt oder Apfel D,D1 580 kJ (139 kcal)	Salatteller - "Kräuterquark" mit Salatgarnitur 9,D,D1 1230 kJ (294 kcal)
Di 15.12.	Reissuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse 3,4,B,D,D1,E 950 kJ (227 kcal)	paniertes Seelachsfilet mit Zucchini-Paprikamix in Tomatenrahm, Reis 3,A,A1,D,D1,I 2600 kJ (621 kcal)	Omelette mit Spinat gefüllt, Sahnesauce, Kartoffelbrei 3,A,A1,B,D,D1,E 2200 kJ (526 kcal)	3 kleine Eierkuchen mit Vanillesauce, Apfelmus 3,A,A1,B,D,D1 2500 kJ (597 kcal)	Pippi Langstrumpf - 2 kleine Eierkuchen, Vanillesauce, Apfelmus 3,A,A1,B,D,D1 2300 kJ (549 kcal)	Grießpudding oder Apfel A,A1,D,D1 737 kJ (176 kcal)	Salatteller - "Kartoffelsalat & Partyfrikadelle" mit Salatgarnitur 9,A,A1,B,L 2400 kJ (573 kcal)
Mi 16.12.	klare Fleischbrühe mit Spätzle 3,4,A,A1,D,D1,E 400 kJ (96 kcal)	Bratklops, Erbsenrahmgemüse, Kartoffelbrei 3,A,A1,B,D,D1 2800 kJ (669 kcal)	Hühnerfrikassee mit Spargel, Reis, Blattsalat 1,A,A1,B,D,D1,E,I,J,M 2200 kJ (526 kcal)	"Pizza Caprese" - Mozzarella-Tomate, Blattsalat A,A1,B,D,D1 3100 kJ (741 kcal)	"Moby Dick" - Pizza mit Salami und Käse 1,2,3,A,A1,D,D1 2600 kJ (621 kcal)	Banane oder Apfel 640 kJ (153 kcal)	Salatteller - "Tomate Mozzarella" mit Salatgarnitur, Dressing Balsamico-Olivenöl D,D1,E 2040 kJ (487 kcal)
Do 17.12.	Rinderbrühe mit Fleischklößchen 3,4,A,A1,B,D,D1,E 470 kJ (112 kcal)	Schweine-Paprika-Goulasch, Makkaroni, Möhrensalat-Rohkost 1,9,A,A1,D,D1,L 2500 kJ (597 kcal)	Rinderbraten, Sauce, Blumenkohl, Klöße 1,3,5,A,A1,D,D1,E,M 1800 kJ (430 kcal)	Frühlingsrolle, Asia-Gemüse, Basmatireis 3,A,A1,B,D,D1,F,J 2200 kJ (526 kcal)	"Schneewittchen" - Rinderbraten, Sauce, Blumenkohl, ein Kloß 1,3,A,A1,D,D1,E 1400 kJ (334 kcal)	Schokopudding oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)	Salatteller - "Mexican" mit roten & weißen Bohnen, Gurke, Tomate, Paprika mit Salatgarnitur 3,5,L,M 800 kJ (191 kcal)
Fr 18.12.	Cremesuppe Champignon A,A1,D,D1,E 455 kJ (109 kcal)	Hähnchenkeule, Sauce, Spätzle, sahniger Gurkensalat 1,9,A,A1,B,D,D1 3000 kJ (717 kcal)	Hokifilet gedünstet, Gurkenrahmgemüse, Kartoffeln A,A1,B,D,D1,I 1500 kJ (358 kcal)	Polenta, Champignon-Lauchgemüse 2,A,A1,B,D,D1 2500 kJ (597 kcal)	"Marienkäfer" - Hähnchenkeule, Sauce, Spätzle, 1,A,A1,B,D,D1 2300 kJ (549 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 19.12.	Gemüsecremesuppe 3,E,M 380 kJ (91 kcal)	Möhren-Kohlrabi Eintopf mit Rindfleisch, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,E 1700 kJ (406 kcal)	Möhren-Kohlrabi Eintopf mit Rindfleisch, Brötchen 3,A,A1,A4,A5,E 1700 kJ (406 kcal)	Möhren-Kohlrabi Eintopf mit Brötchen 3,A,A1,A4,A5,D 1600 kJ (382 kcal)	"Baloo" - Möhren-Kohlrabieintopf mit Rindfleisch 3,A,A1,E,M 1200 kJ (287 kcal)	Apfelmus oder Apfel 3 610 kJ (146 kcal)	Salatteller - "Hüttenkäse" mit Salatgarnitur 9,D,D1,M 800 kJ (191 kcal)
So 20.12.	Fitgemüse-Cremesuppe D,D1 440 kJ (105 kcal)	Putenrollbraten, Rahmsauce, Rotkraut, Klöße 1,2,3,5,8,A,A1,D,D1,E,M 2000 kJ (478 kcal)	Putenrollbraten, Rahmsauce, Fitgemüse, Salzkartoffeln 1,5,A,A1,D,D1,E,M 1700 kJ (406 kcal)	Makkaroni, Tomatensauce Napoli,Gurkensalat mit Joghurtdressing 2,9,A,A1,D,D1,E,L 2300 kJ (549 kcal)	"Anna & Elsa" - Putenrollbraten, Geflügelsauce, Rotkraut, Kloß 1,2,3,8,9,A,A1,D,D1,M 1200 kJ (287 kcal)	Panna Cotta oder Apfel D,D1 670 kJ (160 kcal)	Salatteller - "Chefsalat" mit Schinken, Käse, Ei, French Dressing mit Salatgarnitur 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