THÜRINGEN-KLINIKEN
Georgius Agricola

Speiseplan Patienten

Woche 52/2026

	Vorsuppe	das Klassische	das Leichte	das Vegetarische	das Kinderessen	Tagesdessert	Abendsalat
Mo 21.12.	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 22.12.	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 23.12.	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)
Feiertag Do 24.12.	klare Rinderbrühe mit Grießklößchen 3,A,A1,B,D,D1,E,J 600 kJ (143 kcal)	warmer Kartoffelsalat, 2 Wiener Würstchen, Senf 1,2,3,8,9,E,L 2200 kJ (526 kcal)	Kartoffeleintopf mit Majoran, Wiener Würstchen, Brötchen 2,3,8,A,A1,A5,D,D1,E 2300 kJ (549 kcal)	Kartoffelsuppe mit verschiedenem Gemüse, Brötchen 3,A,A1,A5,D,D1,E,M 1800 kJ (430 kcal)	"kleiner Muck" - Kartoffeleintopf mit Wiener Wurst, Brötchen 2,3,A,A1,A5,D,D1,E,L,M 1900 kJ (454 kcal)	Vanillepudding oder Apfel 1,10,9,D,D1 620 kJ (148 kcal)	kleine Abendbeilage - Eiersalat 1,2,B,D,D1,L 1400 kJ (334 kcal)
Feiertag Fr 25.12.	Eierflockensuppe 3,B,D,D1,E,J 320 kJ (76 kcal)	Entenkeule, Sauce, Rotkraut, Klöße 2,3,5,8,A,A1,D,D1,E,M 3100 kJ (741 kcal)	Wildlachs gedünstet, Limetten Sauce, Blattspinat, Kartoffeln 7,A,A1,B,D,D1,I,J 2500 kJ (597 kcal)	Apfelstrudel, Vanillensauce, rote Grütze 1,3,A,A1,B,D,D1 2700 kJ (645 kcal)	Wichtel - Kloß, Sauce, Rotkraut 1,2,3,5,A,A1,A4,D,D1,E,M 1500 kJ (358 kcal)	Sahnefruchtjoghurt oder Apfel D,D1 770 kJ (184 kcal)	kleine Abendbeilage " Waldorfsalat"
Feiertag Sa 26.12.	Cremesuppe Gemüse 3,D,D1,E 300 kJ (72 kcal)	Wildschwein, Preiselbeersauce, Rosenkohl, Spätzle 2,3,8,A,A1,B,D,D1,E,J,M 2800 kJ (669 kcal)	Wildschweinbraten, Preiselbeersauce, Fitgemüse, Klöße 3,A,A1,D,D1,E,M 2700 kJ (645 kcal)	Omelette mit Spinat gefüllt, Sahnesauce, Kartoffelbrei 3,A,A1,B,D,D1,E 2200 kJ (526 kcal)	Omelette mit Spinat gefüllt, Sahnesauce, Kartoffelbrei 3,A,A1,B,D,D1,E 2200 kJ (526 kcal)	Apfelmus oder Apfel 3 610 kJ (146 kcal)	kleine Abendbeilage - Rindfleischsalat 2,E 500 kJ (119 kcal)
So 27.12.	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)	kleine Abendbeilage Tomate-Mozzarella D,D1 280 kJ (67 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