Allergenkennzeichnung Mittagessen
Patienteninformation

Zentraler Verpflegungsbetrieb

Speiseplan 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1						
Geflügelfrikadelle (13,14,15,16,a,b,c,k) Zwiebelsoße Kartoffeln Erbsen (2,b)	Schweineschnitzel (a,c) Schaschliksoße (k,8,9) Kroketten (b) Balkangemüse	Schnippelbohnen-eintopf (e) Geflügelwiener (1,3) Brötchen (a)	Bolognesesoße vom Rind (3,a,e) Spaghetti (a) Bohnensalat (1,8,b,c,k)	Gebackenes Seelachsfilet (16,a,g) Remoulade (3,c,k) Kartoffelsalat (1,4,8,k)	Kartoffeleintopf (3,e) Dampfnudel (a,b,c)	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Möhren (2,b) Reis
Menülinie 2						
Schupfnudeln mit saisonalem Gemüse (a,c) Tomatensoße Gurkensalat (1,b,k)	Vegane Maultaschen mit geschmortem Weißkohl und Schmelzzwiebeln (a) Bratensoße	Spinat-Kichererbsen Curry (2,3,b,e) Bulgur (a,e)	Blumenkohl-Käsetaler (a,b) Zitronen-Kräutersoße (a,b) Kartoffeln Leipziger Allerlei	Waldpilzragout (2,b,e) Semmelknödel (a,b,c,e)	Kartoffeleintopf (3,e) Dampfnudel (a,b,c)	Reis-Bohnen Pfanne (1,3) Tomatensoße

Speiseplan 2

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1						
Rinderhackbällchen (a) Pfefferrahmsoße (b) Salzkartoffeln Karotten-Sellerie-Gemüse (e)	Cordon Bleu vom Geflügel (1,3,a,b) Pilzrahmsoße (b,e) Herzoginkartoffeln (a,b) Brokkoligemüse	Linseneintopf (3,e,m) Geflügelwiener (1,3) Brötchen (a)	Bratwurst vom Schwein (8,d,e,k) Bratensoße Kartoffeln Sauerkraut	Scholle (g) Zitronensoße (2,b) Reis Karottengemüse	Gebundener Gemüseeintopf (3,e) Kartäuser Kloß (a,b,c)	Hähnchengeschnetzeltes in süß-saurer Soße (8,12,a,d) Reis
Menülinie 2						
Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,b,c) Käsesoße (a,b) Karottensalat (1,3,4)	Pasta Florentina Art (a,b) (Penne mit Spinat-Käsesoße) Krautsalat (1,3,8)	Vegane Sauce Bolognese (3,e,k) Teigwaren (a) Radieschensalat (1,3,4,8,b,k)	Gemüse-Reispfanne (1,2,3,a,d) mit Hülsenfrüchten Tomatensoße	Rührei (b,c,e) Salzkartoffeln Rahmspinat (b,e)	Gebundener Gemüseeintopf (3,e) Kartäuser Kloß (a,b,c)	Gemüselasagne (a,b,c,e) Tomatensoße

©Klinikum Ludwigshafen am Rhein gGmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nutzung, Vervielfältigung, Weitergabe und Speicherung nur mit ausdrücklicher Genehmigung.

Allergenkennzeichnung Mittagessen
Patienteninformation

Zentraler Verpflegungsbetrieb

Speiseplan 3

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1						
Hähnchenbrust Bratensoße Salzkartoffeln Karottengemüse	Schweinenackensteak (4,e) Rahmsoße (b) Ofenkartoffeln (3,k) Brokkoli	Hühnereintopf mit Reis (e) Brötchen (a)	Bratwurst vom Geflügel Bratensoße Kartoffelpüree (b) Rotkraut (3,8)	Gebackenes Seelachsfilet (16,a,g) Remoulade (3,c,k) Kartoffelsalat (1,4,8,k)	Erbseneintopf (b,e) Brötchen (a)	Rindergeschnetzeltes in Paprika-Schmand-Soße (b,d) Vollkornnudeln (a)
Menülinie 2						
Süßkartoffel-Gemüse-Bowl (a,d) Brokkolisoße (2,b) Karottensalat (1,3,4)	Gemüseragout (2,b) Tomatensoße Teigwaren (a) Rotkrautsalat (1,3,4,8)	Linsenpfanne mit Gemüse und Kokosmilch (a,d) Reis	Nudeln mit Wirsing und Maronen (2,a,b) Sahnesoße (2,b) Rettichsalat (1,8,b,k)	Eier in Senfsoße (2,b,c,k) Kartoffeln Karottengemüse	Erbseneintopf (b,e) Brötchen (a)	Sojageschnetzeltes in Paprika-Schmand-Soße (b,d) Vollkornnudeln (a)

Speiseplan 4

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1						
Fleischkäse vom Schwein (1,3) Bratensoße Salzkartoffeln Rahmspinat (b,e)	Hähnchen "Hawaii" (b) Fruchtige Currysoße (2,3,b,k) Reis Karottengemüse	Bohneneintopf (3,e) Geflügelwiener (1,3) Brötchen (a)	Rinderhaschee (3,a,e) Teigwaren (a) Gurkensalat (1,b,k)	Fischragout (e,g) in Senfsoße (2,b,k) Reis Karottengemüse	Winterlicher Gemüseeintopf (b) Dampfnudel (a,b,c)	Geschnetzeltes vom Schwein (b,k) Züricher Art Teigwaren (a)
Menülinie 2						
Winterliches Gemüsegulasch Kartoffelpüree (b)	Kräuterpfannkuchen (3,a,b,c) Saisonales Gemüse in Rahm (2,b)	Tortellini mit Gemüse (a) Sahnesoße (2,b) Rote-Bete-Salat (8,k)	Gemüsestrudel (a,b,c,e) Hollandaisesoße (3,b,c) Salzkartoffeln	Gnocchipfanne mit Spinat, Paprika und getrockneten Tomaten (1,b,e,i) Kräutersoße (2,a,b,e)	Winterlicher Gemüseeintopf (b) Dampfnudel (a,b,c)	Veganes Geschnetzeltes (b,d,e) Züricher Art Teigwaren (a)

©Klinikum Ludwigshafen am Rhein gGmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nutzung, Vervielfältigung, Weitergabe und Speicherung nur mit ausdrücklicher Genehmigung.

Allergenkennzeichnung Mittagessen
Patienteninformation

Zentraler Verpflegungsbetrieb

Speiseplan 5

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1						
Cevapcici vom Rind (a,c,k) Paprikasoße Reis Balkangemüse	Cordon Bleu vom Schwein (1,3,a,b) Bratensoße Kroketten (b) Kaisergemüse	Wirsingeintopf (e) Geflügelwiener (1,3) Brötchen (a)	Hähnchenschlegel (8) Bratensoße Reis Buttergemüse (b)	Gebackenes Seelachsfilet (16,a,g) Remoulade (3,c,k) Kartoffelsalat mit Gurken (1,4,8,k)	Gaisburger Marsch (a,c,e) Kartäuser Kloß (a,b,c)	Rindergulasch Spätzle (a,c) Brokkoli
Menülinie 2						
Gemüsemaultaschen mit Spitzkohl und Sauerrahm (a,b,c,e) Sahnesoße (2,b) Bohnensalat (1,8,b,c,k)	Käsespätzle (a,b,c) Käsesoße (a,b) Karottensalat (1,3,4)	Gemüsevariation in Currysoße (3,a,b,d,e,h,i,l) Reis	Kaiserschmarrn (3,a,b,c) Apfelmus (3)	Eieromelett (b,c) Kartoffeln Rahmspinat (b,e)	Gaisburger Marsch (a,c,e) Kartäuser Kloß (a,b,c)	Bunte Spätzlepfanne mit Gemüse (a,c) Tomatensoße

Speiseplan 6

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1						
Schweinefrikadelle (a,c) Bratensoße Salzkartoffeln Blumenkohl	Putenschnitzel (a) Rahmsoße (b) Kartoffeltaler (a) Buttergemüse (b)	Pfälzer Kartoffeleintopf (b,e) Geflügelwiener (1,3) Brötchen (a)	Putengeschnetzeltes mit Champignons (b,e) Kräuterspätzle (a,c) Leipziger Allerlei	Fischroulade (e,g) Zitronensoße (2,b) Reis Karottengemüse	Kürbiseintopf Brötchen (a)	Hähnchen-geschnetzeltes Asia Art (8,12,a,d) Reis
Menülinie 2						
Gefüllte Paprika (a) Bratensoße Süßkartoffelpüree (b) Maisgemüse (b)	Chilli sin Carne (e,k) Reis	Nudelpfanne mit Pilzvariation (a,e) Sahnesoße (2,b) Karottensalat (1,3,4)	Mini-Maultaschenpfanne mit Gemüse (3,a,e) Brokkolisoße (2,b) Rote-Bete-Salat (8,k)	Gemüsefrikadelle (a) Kartoffeln auf Rahmgemüse (2,b)	Kürbiseintopf Brötchen (a)	Reispfanne mit Waldpilzen und Maronen (b,e) Kräutersoße (2,a,b,e)

©Klinikum Ludwigshafen am Rhein gGmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nutzung, Vervielfältigung, Weitergabe und Speicherung nur mit ausdrücklicher Genehmigung.

Allergenkennzeichnung Mittagessen
Patienteninformation

Zentraler Verpflegungsbetrieb

Legende

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in unseren Komponenten

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Süßungsmittel
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
11 genetisch veränderte Lebensmittel
12 mit Phosphat (in Fleischkomponenten)
13 mit Milcheiweiß (in Fleischkomponenten)
14 mit Eiklar (in Fleischkomponenten)
15 unter Verwendung von Milch / Sahne (in Fleischkomponenten)
16 mit Stärke (in Fleischkomponenten)
18 chininhaltig
19 koffeinhaltig
20 unter Schutzatmosphäre verpackt

Informationspflichtige Allergene

a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
b Milch und Milchprodukte
c Eier
d Soja
e Sellerie
f Krebstiere
g Fisch
h Erdnüsse
i Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-Queenslandnuss)
k Senf
l Sesamsamen
m Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
n Lupinen
o Weichtiere

©Klinikum Ludwigshafen am Rhein gGmbH
Alle Rechte vorbehalten. Nutzung, Vervielfältigung, Weitergabe und Speicherung nur mit ausdrücklicher Genehmigung.