

Personalspeiseplan

Mittagessen

Für die Woche vom 13.05.2024 bis 19.05.2024 (KW 20)

Universitätsklinikum
Erlangen



Wir wünschen einen guten Appetit!

Speiseplan im Internet <http://www.uk-erlangen.de/fileadmin/dateien/patienten/versorgung/SPL.pdf>

Datum	Menü 1	Menü 2	Menü Mediterran
Montag 13. Mai.	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Spinatknödel ^{Aa,C,G,I} mit Tomatensoße ^{Aa,I} Rucola-Pesto ^{C,G,2} Fränkischen Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Hackbraten ^{Aa,I,**} mit Senfsoße ^{Aa,G,J,8,3} Feine Erbsen Kartoffelpüree ^G	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Hähnchenspieß mit Rieslingsoße ^{Aa,C,G,***} Broccoli auf Graupen-Risotto ^{Aa,C,G,1,2}
Dienstag 14. Mai.	Kohlrabikremesuppe ^{Aa,G,I} 1 Paar fränkische Bratwürste ^{9,**} Sauerkraut Kartoffelpüree ^G	Kohlrabikremesuppe ^{Aa,G,I} Linsen-Lasagne ^{Aa,I} Cremiges Lauchgemüse ^{Aa,F} Kopfsalat mit Essig-Öldressing ⁴	Kohlrabikremesuppe ^{Aa,G,I} Lachsfilet ^D auf Gurken-Dillgemüse ^{Aa,G,I} Salzkartoffeln <small>Fisch aus MSC - zertifizierter, nachhaltiger Fischerei</small>
Mittwoch 15. Mai.	Zwiebelsuppe ^{Aa,I} Spaghetti mit Rucolapesto ^{Aa} Tomatenragout und Oliven ⁶ Blattsalat mit Essig-Öldressing ⁴ <small>Vegan</small>	Zwiebelsuppe ^{Aa,I} Rindergulasch ^{Aa} mit Stockschwämmchen Broccoli Knöpfe ^{Aa,C,G}	Zwiebelsuppe ^{Aa,I} Bulgur-Paprika-Risotto ^{Aa,G} mit mariniertem Hirtenkäse ^G Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}
Donnerstag 16. Mai.	Broccolicremesuppe ^{Aa,G,I} Veganes Schnitzel "Jäger-Art" ^{Aa,F,I,J} Kaisergemüse Salzkartoffeln <small>Vegan</small>	Broccolicremesuppe ^{Aa,G,I} Linguine ^{Aa} mit Gemüsebolognese ^{Aa,I} Parmesan ^{C,G} Lollo-Bionda-Salat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Broccolicremesuppe ^{Aa,G,I} Gemüse-Lasagne ^{Aa,G,I} Tomatensoße ^{Aa,I} Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}
Freitag 17. Mai.	Graupensuppe ^{Aa, Ac, G, I} Panieretes Fischfilet ^{Aa,D} mit Remouladensoße ^{Aa,C,J,1,2,8} Kartoffeln, Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8} <small>Fisch aus MSC - zertifizierter, nachhaltiger Fischerei</small>	Graupensuppe ^{Aa, Ac, G, I} Putenbrustgeschnetztes ^{Aa,G,I,J} mit frischem Gemüse an Zitronengrasssoße, Reis	Graupensuppe ^{Aa, Ac, G, I} Kirschmichel ^{Aa-Ae,C,F,G} Vanillesoße ^G
Samstag 18. Mai.	Karotteneintopf ^{Aa,G,I,**} mit Schweinefleisch Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	Karotten-Wirsingintopf ^{Aa,I,**} Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	
Sonntag 19. Mai. <i>Pfingstsonntag</i>	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Rinderschmorbraten ^{Aa,I} Blumenkohl Kartoffelkloß ^{L,2,3,5}	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Sellerie Schnitzel ^{Aa,I} mit Käsesoße ^{Aa,G,1} Sesam-Kartoffeln ^K	

Speiseplanänderungen sind vorbehalten!
** Dieses Gericht enthält Schweinefleisch
*** Dieses Gericht wird mit Alkohol zubereitet!



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärzt
- 7: gewachst
- 8: mit Süßungsmittel
- 9: mit Phosphat

Enthaltene Allergene laut Rezeptur*:

- A: Gluten
- Aa: Weizen
- Ab: Roggen
- Ac: Gerste
- Ad: Hafer
- Ae: Dinkel
- B: Krebstiere
- C: Ei
- D: Fisch
- E: Erdnuss
- F: Soja
- G: Milch
- H: Schalenfrüchte
- Ha: Mandel
- Hb: Haselnuss
- Hc: Walnuss
- Hd: Pistazie
- He: Pekannuss
- Hf: Cashew
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesam
- L: Schwefel
- M: Lupine
- N: Weichtiere

* trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen nicht ausschließen.