



Fachklinikum Mainschleife

Orthopädie und Chirurgie

Speisenkarte Cafeteria

Woche 2 vom 04.05. bis 10.05.2026

	Vollkost	Vegetarisch
Montag	Tomatensuppe 20	Tomatensuppe 20
	Hackbraten in Rahmsoße 11a,b,17, mit Kartoffeln 18,13, und Leipziger Allerlei 20	Quarkstrudel in 11a,17,18, Vanillesoße 13,20, mit Zimtucker
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Dienstag	Geröstete Grießsuppe 11a,20	Geröstete Grießsuppe 11a,20,
	Schweineschnitzel 11a,17,18, Wiener Art mit 13,16,20, Kartoffelsalat und Salat 9,21	Pilzgulasch 17,18,20 mit Spätzle und 11a,13, Salat 9,21
	Vanillepudding 9,11,17,18	Vanillepudding 9,11,17,18
Mittwoch	Broccolicremesuppe 20	Broccolicremesuppe 20
	Bratwurst auf Sauerkraut 20,21 mit Kartoffelbrei 9,21	Kartoffel-Gemüseauflauf 13,17,18, in heller Soße 20 und Salat 9,21
	Mousse 9,17,18	Mousse 9,17,18
Donnerstag	Klare Brühe mit Maultaschen 11a,13,17, Schweinegulasch 18,20, mit Nudeln und 20,21,17, Salat 11a,18, 9,21	Tortellini in 11a,13,17, Käsesoße mit 18,20,21 Salatschale 9,21
	Wackelpudding 1	Wackelpudding 1
Freitag	Nudelsuppe 11a,13,20	Kartoffeltaschen mit Tomate- 17,18, Schlemmerfilet Bordelaise 14,11a, Dillsoße mit Kartoffeln und 17,18,20, Salat 9,21
	Grießdessert 9,17,18	Ratatouillegemüse 20,9
		Grießdessert 9,17,18
Samstag	kein Mittagstisch	kein Mittagstisch
Sonntag	kein Mittagstisch	kein Mittagstisch

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

11- Gluten:(a-Weizen,b-Roggen,c-Gerste,d-Hafer,e-Dinkel,f-Karmut,g-Hybridstämme), 12- Krebstiere; 13- Eier; 14- Fisch; 15- Erdnüsse; 16- Sojabohnen; 17- Milch; 18- Laktose;

19- Schalenfrüchte a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Sellerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.