



Fachklinikum Mainschleife

Orthopädie und Chirurgie

Speisenkarte Cafeteria

Woche 1 vom 20.07. bis 26.07.2026

	Vollkost		Vegetarisch	
Montag	Broccolicremesuppe	17,18,20	Broccolicremesuppe	17,18,20
	Schweinegulasch mit Nudeln und Salat	17,18,20 11a,21	Apfelstrudel mit Rosinen an Vanillesoße	9,11,13,15, 9,17,18,
	Fruchtjoghurt	9,17,18	Fruchtjoghurt	9,17,18
Dienstag	Eierflockensuppe	13,2	Eierflockensuppe	13,2
	gedünstetes Fischfilet in Senfsoße mit Kartoffeln und Salat	11a,14,13, 17,18 9,21 20	Rahmchampignons mit Nudeln und Salat	17,18 11a,11b 9,21 20
	Vanillepudding	9,11,17,18	Vanillepudding	9,11,17,18
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe	17,18,20	Blumenkohlcremesuppe	17,18,20
	Schweinesteak in Jägersoße mit Spätzle und Salat	17,18, 13,20, 9,21	Gemüselasagne in Tomatensoße und Salat	11a,b,13,20, 17,18, 9,21
	Mousse	9,17,18	Mousse	9,17,18
Donnerstag	Spargelcremesuppe	20	Spargelcremesuppe	20
	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken dazu Curryreis und Salat	9, 20, 17,18 1,21	Germknödel auf Vanillesoße mit Zimt & Zucker	11,17,18 13,21,9 20
	Wackelpudding	1	Wackelpudding	1
Freitag	Nudelsuppe	11a,13,20	Frühlingsrolle in Currysoße	9,11a,b,17,
	Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Salat	13,21, 14,9,17, 18	mit Reis und Salat	18,13,,21, 16,20,
	Grießdessert	9,17,18	Grießdessert	9,17,18

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) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Selerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;

23-Schwefeldioxid-Sulfide/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

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.