



Fachklinikum Mainschleife

Orthopädie und Chirurgie

Speisenkarte Cafeteria

Woche 3 vom 28.09. bis 02.10.2026

	Vollkost		Vegetarisch	
Montag	Spargelcremesuppe	20	Spargelcremesuppe	20
	Hähnchenroulade mit Gemüsefüllung in Rahmsoße mit Kartoffeln und Salat	11a,17,18, 16,2 9,21	Fusilli tricolore mit Tomatensoße , Reibekäse und Salat	1,9,13,11a, 17,18,20 21
	Fruchtjoghurt	9,17,18	Fruchtjoghurt	9,17,18
Dienstag	Nudelsuppe	11a,13,20	Linseneintopf mit	11a,b
	gedünstetes Fischfilet in Meerrettich-Senfsoße mit Reis und Salat	5,14,11a, 17,18,20, 21	Gemüse, Spätzle und Brötchen	13,20,
	Vanillepudding	9,11,17,18	Vanillepudding	9,11,17,18
Mittwoch	Champignonsuppe	20	Champignonsuppe	20
	Spaghetti Bolognese mit Salat und Reibekäse	13,11a,17,18 9,21,20	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung auf Vanillesoße	13,11a,11b, 8,9
	Mousse	9,17,18	Mousse	9,17,18
Donnerstag	Eierflockensuppe	13,20	Eierflockensuppe	13,20
	Kalbsgeschnetzeltes mit Chamignons, Spätzle und Salat	11a,13,17, 18,20, 9,21	gefüllte Paprika in Tomatensoße mit Kartoffelbrei und Salat	11a,17,18, 13,20,21, 9,21
	Wackelpudding	1	Wackelpudding	1
Freitag	Tomatencremesuppe	20	Tomatencremesuppe	20
	Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Salat	11a,14,17, 18,13,21, 9,21	Frühlingsrolle in Currysoße mit Reis und Salat	11a,17,18, 13,9,21
	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) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Sellerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;

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

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