Fachklinikum Mainschleife
Orthopädie und Chirurgie

Speisenkarte Cafeteria

Woche 3 vom 26.10. bis 30.10.2026

	Vollkost		Vegetarisch	
Montag	Spargelcremesuppe	*20*	Spargelcremesuppe	*20*
	Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei	*3,5,8,17, 18,23*	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*		
	gedünstetes Fischfilet in Meerrettich-Senfsoße mit Reis und Salat	*5,14,11a, 17,18,20, 21*	Linseneintopf mit Gemüse, Spätzle und Brötchen	*11a,b 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- Selerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;
23-Schwefeldioxin-Sulfide/SO2; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstelllung 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.