Fachklinikum Mainschleife
Orthopädie und Chirurgie

Speisenkarte Cafeteria

Woche 1 vom 09.11. bis 15.11.2026

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