Speiseplan - Vollkostbereich vom 07.07.2025 bis 13.07.2025 **(KW 28)**

Uniklinikum Erlangen

Mittagessen

Wir wünschen einen guten Appetit!

Datum	Tagessuppe	Classic	Leicht	Mediterran	Vegetarisch
Montag **7. Jul.**	*Nudel-suppe* Aa,C,I	Hähnchenspieß mit Rahmsoße G Broccoli Graupen-Risotto Ac,C,G,1,2	Hackbraten Aa,I,J,** mit Senfsoße G,J,3,8 Erbsen Kartoffelpüree G	Hähnchenspieß mit Rahmsoße G Broccoli Graupen-Risotto Ac,C,G,1,2	Germknödel Aa,C.G mit Vanillesoße G Zwetschgenkompott
Dienstag **8. Jul.**	*Kohlrabicreme-suppe* G,I	1 Paar fränkische Bratwürste J,9,** Sauerkraut ** Kartoffelpüree G	Lachsfilet D auf Gurken-Dillgemüse G,I Salzkartoffeln Fisch aus MSC- zertifizierter, nachhaltiger Fischerei	Andalusische Gemüsepfanne F,I mit Safranreis Kopfsalat mit Essig-Öldressing 4 Vegan	Andalusische Gemüsepfanne F,I mit Safranreis Kopfsalat mit Essig-Öldressing 4 Vegan
Mittwoch **9. Jul.**	*Flädle-suppe* Aa,C,G,I	Bulgur-Paprika-Risotto Aa,G mit frischem Koriander Marinierter Hirtenkäse G	Rindergulasch mit Champignons Broccoli Knöpfle Aa,C,G	Bulgur-Paprika-Risotto Aa,G mit frischem Koriander Marinierter Hirtenkäse G	Soja-Gemüsebolognese Aa,F,I Fussili-Nudeln Aa Blattsalat mit Essig-Öldressing 4 Vegan
Donnerstag **10. Jul.**	*Broccolicreme suppe* G,I	Veganes Schnitzel "Jäger-Art " Aa,F,I,J Kaisergemüse Salzkartoffeln Vegan	Tomatennudeln Aa,C,I,J ,** mit Fleischbällchen Aa,C,I,J Blattsalat Aa,C,G,J,1,4,8	Gemüse-Lasagne Aa,G,I Schnittlauchsoße C,G,I Fränkischer Blattsalat Aa,C,G,J,1,4,8	Veganes Schnitzel "Jäger-Art " Aa,F,I,J Kaisergemüse Salzkartoffeln Vegan
Freitag **11. Jul.**	*Graupen-suppe* Aa,Ac,G,I	Paniertes Fischfilet Aa,D mit Remouladensoße Aa,C,J,1,2,8 Kartoffeln, Fränkischer Blattsalat Aa,C,G,J,1,4,8 Fisch aus MSC- zertifizierter, nachhaltiger Fischerei	Putenbrustgeschnetzeltes G,I,J mit frischem Gemüse an Zitronengrassoße, Reis	Kartoffel-Blini mit Ziegenkäse Aa,G,C,2,3 auf Ratatouillegemüse	Kartoffel-Blini mit Ziegenkäse Aa,G,C,2,3 auf Ratatouillegemüse
Samstag **12. Jul.**		Karotteneintopf G,I,** mit Schweinefleisch Brötchen Aa - Ae,F,G,K,M	Kartoffelsuppe I mit Wienerle I,1,2,4,9,** Brötchen Aa - Ae,F,G,K,M	Karotten-Wirsingeintopf I Brötchen Aa - Ae,F,G,K,M	Karotten-Wirsingeintopf I Brötchen Aa - Ae,F,G,K,M
Sonntag **13. Jul.**	*Selleriecreme-suppe* G,I	Schweinebraten I,** Blumenkohl Kartoffelkloß L,2,3,5	Schweinebraten I,** Blumenkohl Kartoffelkloß L,2,3,5	Sellerie Schnitzel Aa,I mit Käsesoße G,1 Sesam-Kartoffeln K	Sellerie Schnitzel Aa,I mit Käsesoße G,1 Sesam-Kartoffeln K

Speiseplanänderungen sind vorbehalten

** dieses Gericht enhält Schweinefleisch
*** dieses Gericht wird mit Alkohol zubereitet

Tägliches Alternativangebot:
Salatteller C,G,6 wahlweise mit Balsamico- 1,3, Joghurt- C,G,I,J *oder Essig-Öl-Dressing*
Grießbrei Aa,G mit Zimt - Zucker

Außerdem können Sie wählen:
Tagesdessert Aa,C,G,Hb oder Obst oder Gebäck Aa,C,F,G,Ha,Hb,He

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:
1 : mit Farbstoff
2 : mit Konservierungsstoff
3 : mit Antioxidationsmittel
4 : mit Geschmacksverstärker
5 : geschwefelt
6 : geschwärzt
7 : gewachst
8 : mit Süßungsmittel
9 : mit Phosphat

Enthaltene Allergene laut Rezeptur*
A : Gluten
Aa : Weizen
Ab : Roggen
Ac : Gerste
Ad : Hafer
Ae : Dinkel
B : Krebstiere
C : Ei
D : Fisch
E : Erdnuss
F : Soja
G : Milch
H : Schalenfrüchte
Ha : Mandel
Hb : Haselnuss
Hc : Walnuss
Hd : Pistazie
He : Pekannuss
Hf : Cashew
I : Sellerie
J : Senf
K : Sesam
L : Schwefel
M : Lupine
N : Weichtiere

***trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen nicht ausschließen.**

Me_KÜ_VS 3_01.07.2024_Küchenbüro

M. Näther 26.06.2025