Personalspeiseplan vom 30.06.2025 bis 06.07.2025 (KW 27)

Mittagessen

Wir wünschen einen guten Appetit!

Uniklinikum Erlangen

Speiseplan im Internet: https://www.uk-erlangen.de/fileadmin/dateien/patienten/versorgung/SPL.pdf

Datum	Menü 1	Menü 2	Menü Mediterran
Montag **30. Jun.**	Grießsuppe [Aa,G,I] Gefüllte Pasta [Aa,] Kräutersoße [G,I] Fränkischer Blattsalat [Aa,C,G,J,1,4,8] Vegetarisch	Grießsuppe [Aa,G,I] Schweineschnitzel [**] Champignonsoße [G] Broccoli, Spätzle [Aa,C,G]	Grießsuppe [Aa,G,I] Gefüllte Paprikaschote [Aa,I,J] Tomatensugo [I] Rosinen-Mandelreis [Ha] Vegan
Dienstag **1. Jul.**	Kartoffelcremesuppe [G,I] Currywurst mit würziger Soße [Aa,F,I,J,1,2,4,9 **] Brötchen [Aa - Ae,F,G,K,M]	Kartoffelcremesuppe [G,I] Spinatstrudel mit Hirtenkäse [Aa,G] Pinienkernen Käsesoße [G,1] Vegetarisch	Kartoffelcremesuppe [G,I] Süßkartoffel-Gnocchi [Aa] Karotten Zitronengrassoße [I,F] Vegan
Mittwoch **2. Jul.**	Nudelsuppe [Aa,C,I] Quark-Rosinen-Strudel [Aa,C,G] mit Vanillesoße [G] Aprikosenkompott Vegetarisch	Nudelsuppe [Aa,C,I] Gekochtes Rindfleisch [I] Meerrettichsoße [G,I,L,3] Wurzelgemüse [I], Salzkartoffeln	Nudelsuppe [Aa,C,I] Knusperfisch "Tomate-Mozzarella" [Aa,C,D,G,J] Tomatenreis [I] Fränkischer Blattsalat [Aa,C,G,J,1,4,8] Fisch aus MSC- zertifizierter, nachhaltiger Fischerei
Donnerstag **3. Jul.**	Karottencremesuppe [G,I] Schweinebraten [I,**] Sauerkraut [**] Kartoffelkloß [L,2,3,5]	Karottencremesuppe [G,I] Hähnchenbrust mit Broccolisoße [G,I] Kartoffelpüree [G] Fränkischer Blattsalat [Aa,C,G,J,1,4,8]	Karottencremesuppe [G,I] Vollkorn-Spaghetti [Aa] Bolognese vom geräuchertem Tofu [Aa,F,I] Fränkischer Blattsalat mit Essig-Öl Dressing [4] Vegan
Freitag **4. Jul.**	Eierstichsuppe [C,G,I] Cordon-bleu vom Schwein [Aa,G,2,3,**] Kartoffelsalat [I,J,2] Fränkischer Blattsalat [Aa,C,G,J,1,4,8]	Eierstichsuppe [C,G,I] Fischroulade "Korfu" [D,G] mit Shrimpssoße [Aa,B,D,G,I] Zucchinigemüse, Reis	Eierstichsuppe [C,G,I] Risotto von der Hirse [I] mit Egerlingen, Römersalat und glacierten Vanille-Karotten Vegan
Samstag **5. Jul.**	Erbseneintopf [G,I **] mit Wienerle [I,1,2,4,9 **] Brötchen [Aa - Ae,F,G,K,M]	Würziger Gemüseeintopf [I,J] Brötchen [Aa - Ae,F,G,K,M] Vegetarisch	
Sonntag **6. Jul.**	Zucchinicremesuppe [G,I] Rinderroulade Kohlrabigemüse [G,I] Hausgemachter Semmelkloß [Aa-Ae,C,F,G,K,M]	Zucchinicremesuppe [G,I] Frisches Ratatouillegemüse mit cremiger Polenta [Aa,G,I] Vegetarisch	

Speiseplanänderungen sind vorbehalten!

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

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

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