# Wochenspeiseplan

**17.08.2026 bis 21.08.2026**

Kalenderwoche 34

Café Johanneum

| | | Suppe Nachspeise | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 Vegetarisches Essen |
|---|---|---|---|---|---|
| **Montag** | **17.08.2026** | **Tagessuppe Dessert** | **Gyros mit Tzatziki Tomatenreis Bauernsalat** *1,3,6,7,9,10,a,h,e* | **Schweinelachsbraten mit Zwiebelsauce buntem Romanescogemüse Kartoffeln** *1,3,6,7,9,10,c,f,h* | **Vegetarischer Frühlingsgemüseeintopf Grießklößchen** *1,3,6,7,10,a,e* |
| **Dienstag** | **18.08.2026** | **Tagessuppe Dessert** | **Linsensuppe mit geräucherter Mettwurst** *1,7,10,b,c,h,f* | **Hähnchenbrustfilet in Pfeffer-Himbeersoße Nudeln Kleiner Salat** *1,3,7,9,10,a,e,f* | **Backkartoffeln mit Kartoffelcreme, frische Champignons Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10 a,e* |
| **Mittwoch** | **19.08.2026** | **Tagessuppe Dessert** | **Rindergulasch mit Kartoffeln dazu Bohnensalat** *1,3,7,9,10,f* | **Leberkäse mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree** *1,3,6,7,9,10,b,c,g,f* | **Ratatouille mit Spinatknödeln Kleiner Salat** *1,3,7,9,f* |
| **Donnerstag** | **20.08.2026** | **Tagessuppe Dessert** | **Putensteak mit Ananas und Käse Soße, Reis Warmes Obst** *1,3,6,7,9,10,a,b,c,f* | **Nudelauflauf mit Kochschinken Tomatensoße Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10a,b,c,e,g,f* | **Grünkernbolognese mit Nudeln, Parmesan Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,e* |
| **Freitag** | **21.08.2026** | **Tagessuppe Dessert** | **Kap-Seehechtfilet Zitronen-Dillsoße, Kartoffeln Brokkoli-Gemüse** *1,3,4,6,7,9,10,a,e* | **Forelle blau mit Buttersoße und Kartoffeln Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,e* | **Rührei mit Spinat, Kartoffeln Butter** *1,3,6,7,9,10a,e* |

**Lust auf einen großen Salatteller?**
**Salat - immer knackig frisch! Bedienen Sie sich an unserer Frische-Bar und stellen Sie sich Ihren Salatteller individuell zusammen.**

Änderung vorbehalten! Telefon: (0 44 31) 982-0 Fax (0 44 31) 982-9005 www.krankenhaus-johanneum.de

Allergene und Zusatzstoffe sind mit Nummern bzw. Buchstaben deklariert. Detaillierte Informationen finden Sie umseitig sowie auf unseren Informationstafeln am Buffet und an der Kasse.

[1] Die Zusatzstoffe variieren je nach Tages-Angebot und sind in der Küche zu erfragen

Café Johanneum

# Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene und Zusatzstoffe sind laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu deklarieren. Hier haben wir für Sie die 14 Hauptallergene* übersichtlich aufgelistet. Zusatzstoffe**, die wir nur in sehr geringen Mengen verwenden, sind hier ebenfalls tabellarisch dargestellt. Auf unserem Speiseplan finden Sie die Allergene und Zusatzstoffe den Nummern bzw. Buchstaben entsprechend bei den einzelnen Menüs deklariert.

| 14 Hauptallergene* | |
|---|---|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse: *Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon* |
| 2 | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3 | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4 | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6 | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7 | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 8 | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: *Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse* |
| 9 | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10 | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 12 | Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 13 | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 14 | Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l) |

** Diese 14 sogenannten Hauptallergene sind nach Stand der Wissenschaft bei rund 90 Prozent der Allergiker Auslöser für allergische und andere Überempfindlichkeits-Reaktionen und unterliegen laut LMIV der Kennzeichnungspflicht. * Im Herstellungsprozess kann es zu nicht gewollten Übertragungen von Allergenen auf ein Produkt kommen. Daher sind sogenannte Kreuzkontaminationen nicht vollständig auszuschließen.*

| Zusatzstoffe** | | | |
|---|---|---|---|
| a | mit Farbstoff | f | mit Geschmacksverstärker |
| b | mit Nitritpökelsalz | g | mit Phosphat |
| c | mit Antioxidationsmittel | h | mit Konservierungsstoffen |
| d | geschwefelt | i | geschwärzt |
| e | mit Süßungsmittel / Zucker | j | gewachst |

*** Zusatzstoffe unterscheiden sich von Allergenen: Zusatzstoffe werden bei der Herstellung von Lebensmitteln aus technologischen Gründen zugesetzt, sie sind selbst keine Lebensmittel.*

Benötigen Sie hierzu detaillierte Angaben, dann wenden Sie sich sehr gerne an unsere Küchenleitung unter Telefon 04431 / 982-8900.

Ihre Küchenleitung
Herr Michael Ziebolz