Wochenspeiseplan

19.10.2026 bis 23.10.2026

Kalenderwoche 43

Café Johanneum

		Suppe Nachspeise	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Vegetarisches Essen
Montag	**19.10.2026**	**Tagessuppe Dessert[1]**	**Partyfrikadellen Gurken-Dillsoße Kartoffeln Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,e*	**Gebratene Leber an Zwiebelgemüse Kartoffelbrei Hausgemachtes Apfelmus** *1,7,c*	**Spaghetti an einer Kürbis-Feta Soße Kleiner Salat** *1,3,6,7,10,a,e*
Dienstag	**20.10.2026**	**Tagessuppe Dessert[1]**	**Herzhafter Gemüseeintopf dazu Kochwurst** *1,6,7,9,10, b,c,f*	**Fruchtiges Putengulasch mit Reis Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,e,f*	**Enchiladas gefüllt mit Champignons Tomaten, Chinakohl, Soße Kleiner Salat** *1,3,7,10,a,c,e,f*
Mittwoch	**21.10.2026**	**Tagessuppe Dessert[1]**	**Ofenkasseler an Senfrahm Wirsinggemüse Kartoffelpüree** *1,6,7,9,10,b,c*	**Chili con Carne Nudeln Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,f,h*	**Rosenkohl-Curry mit Kichererbsen und Reis Kleiner Salat** *1,3,7,6,9, 10*
Donnerstag	**22.10.2026**	**Tagessuppe Dessert[1]**	**Farmersteak vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln Pommes, Mayonnaise Krautsalat** *1,3,7,9,10,a,e*	**Rinderragout in heller Soße mit Kartoffeln Kaisergemüse** *1,3,7,9,10,14,c,d,f*	**Gemüsegulasch mit Kartoffelspätzle Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10*
Freitag	**23.10.2026**	**Tagessuppe Dessert[1]**	**Gebratenes Fischfilet Senfsoße, Kartoffeln Kleiner Salat** *1,2,3,4,6,7,9,10*	**Gedünstetes Fischfilet mit Tomaten-Rosmarin-Soße Parmesan, Kartoffeln Kleiner Salat** *1,2,3,4,6,7,9,10,a,e*	**Omelett auf Blattspinat Kartoffeln** *1,3,6,7,9,10*

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.

Änderung der Rezepturen und der dazugehörigen Zusatzstoffe und Allergene vorbehalten

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

Krankenhaus 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