

Für die Woche
vom:

01.06. - 07.06.2026

Speiseplan

EKH Erzgebirgische Krankenhaus-
und Hospitalgesellschaft mbH
Clara-Zetkin-Straße 74, 08340 Schwarzenberg



	Menü A	Menü B	Kaltes Menü
Mo 01.06.26	Bunter Möhreintopf mit Fleischklößchen (a,1a,c,d,Sch,Rd,C,E,F) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 455 kcal	Frikassee vom Huhn mit Champignons (a,1a,3a,m,Hä,E) dazu Butterreis (m) 534 kcal	Portugiesischer Salat Eisbergsalat, Kopfsalat, Gurke, Mais, Tomate, Rote Zwiebeln, Paprika und Dressing (d,h) 196 kcal
Di 02.06.26	2 gekochte Eier (d) in Senfsoße (a,1a,3a,h,m) mit Roter Beete (D) und Kartoffeln 357 kcal	Böhmischer Schweinebraten (a,1a,c,h,1m,Sch) dazu Schmorkraut (Sch,E,H) und Semmelknödel (a,1a,d,m) 674 kcal	Salami-Baguette mit Frischkäse, Salat, Salami, Gewürzgurke, gekochtes Ei und Petersilie (a,1a,d,h,m,B,D) 326 kcal
Mi 03.06.26	Bunter Gemüseintopf mit Rinderbrust (a,1a,c,Rd,C) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 380 kcal	Hokifilet "Müllerin" (a,1a,h,l,m,Fi) dazu Bratkartoffeln (e,1m,A) und Frischkäse-Dip (m) 639 kcal	Salatschale "Rustikal" Eisbergsalat, Weißkrautsalat, Gurke, Tomate, Möhre, Mozzarella und Dressing (d,h,m,E) 371 kcal
Do 04.06.26	Rinderleber mit gebratener Zwiebel (a,1a,e,1m,Rd,A) und Kartoffelpüree (m,A) 538 kcal	Hähnchenschenkel (e,Hä) dazu Blumenkohl Gemüse (m) und Kartoffeln 382 kcal	Räucherlachs-Baguette Salat, Frischkäse, gekochtes Ei und Meerrettichcreme (a,1a,d,j,m,Fi,E) 537 kcal
Fr 05.06.26	Kartoffelsuppe mit Wiener (c,Sch,B,E,F) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 639 kcal	Blumenkohl-Käse-Medailon (a,1a,m) dazu Fingermöhrrchen (m) und Kartoffeln 491 kcal	Salat "Venetia" Eisbergsalat, Chinakohl, Rotkohl, Mais, Thunfisch, Zwiebel, Paprika und Dressing (l,Fi) 252 kcal
Sa 06.06.26	Schlemmerfilet mit Auflage (a,1a,Fi) in Petersiliensoße (a,1a,3a,m) dazu Broccoligemüse (m) und Kartoffeln 493 kcal	Bandnudeln (a,1a) Hackfleischbällchen (a,1a,d,h,m,Sch) in Tomatensoße 764 kcal	<p>Allergene: a) Gluten, 1a Weizen, 2a Roggen, 3a Gerste, 4a Hafer, 5a Dinkel, 6a Kamut, b Erdnüsse, c Sellerie, d Eier, e Soja, f) Schalenfrüchte, f1 Mandeln, f2 Haselnüsse, f3 Walnüsse, f4 Cashewnüsse, f5 Pecanüsse, f6 Paranüsse, f7 Pistazien, f8 Macadamanüsse, g Lupinin, h Senf, i Sesam, j Schwefeldioxid und Sulfite, k Krebstiere, l Fisch, m) Milch (einschl. lactose), 1m Lactosefrei, n Weichtiere</p> <p>Zusatzstoffe: A Farbstoffe, B Konservierungsmittel, C Geschmacksverstärker, D Süßungsmittel, E Antioxidationsmittel, F mit Phosphat, G geschwärtzt, H geschwefelt</p> <p>Inhaltsstoffe: Sch Schwein, Rd Rind, Hä Hähnchen, Pu Pute, AL Alkohol, K Kalb, FI Fisch, Ka kaninchen, L Lamm, W Wild</p> <p>Die Kennzeichnung zu Inhaltsstoffen sowie zu Allergenen Stoffen haben wir nach bestem Wissen und Vorgaben der Lieferanten ausgewiesen bzw. deklariert. Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie aus rechtlichen Gründen darauf hin, dass sich auch außerhalb der kennzeichnung aus technologischen Gründen, Spuren von Allergenen Potenzial in den Speisen wiederfinden können.</p>
So 07.06.26	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" (a,1a,c,m,Hä,A,B) dazu Frühlingsgemüse (m) und Kartoffeln 188 kcal	Kaninchenkeule (a,1a,c,e,1m,Ka,A) dazu Rotkohl (Sch,E,H) und Kartoffelklöße (j,E) 741 kcal	

Heißes Essen auf Rädern

Ihren Menüwunsch können Sie am Liefertag bis 8.00 Uhr kostenlos ändern bzw. abbestellen für Wochenenden und Feiertage bitte am vorherigen letzten Werktag bis 15.00 Uhr.

Telefon: 03774 265-150

Fax: 03774 265-180

E-Mail: EaR@ekhmbh.de

Änderungen vorbehalten