

Für die Woche
vom:

27.07. - 02.08.2026

Speiseplan

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



	Menü A	Menü B	Kaltes Menü
Mo 27.07.26	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 (a,1a,3a,m,Hä,E) dazu Butterreis (m) 557 kcal	Portugiesischer Salat Eisbergsalat, Kopfsalat, Gurke, Mais, Tomate, Rote Zwiebeln, Paprika und Dressing (d,h) 196 kcal
Di 28.07.26	2 gekochte Eier (d) in Senfsoße (a,1a,3a,h,m) mit Roter Beete (D) und Kartoffeln 357 kcal	Kräuterschweinebraten (a,1a,c,h,1m,Sch) dazu Sauerkraut (Sch) und Semmelknödel (a,1a,d,m) 626 kcal	Salami-Baguette mit Frischkäse, Salat, Salami, Gewürzgurke, gekochtes Ei und Petersilie (a,1a,d,h,m,B,D) 326 kcal
Mi 29.07.26	Bunter Gemüseeintopf 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 30.07.26	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 31.07.26	Kartoffelsuppe mit Wiener (c,Sch,B,E,F) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 639 kcal	Blumenkohl-Käse-Medaillon (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 01.08.26	Schlemmerfilet mit Auflage (a,1a,Fi) in Petersiliensoße (a,1a,3a,m) dazu Broccoligemüse (m) und Kartoffeln 493 kcal	Hackfleischbällchen (a,1a,d,h,m,Sch) in Tomatensoße dazu Eierspätzle (a,1a,d) 827 kcal	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 Macadamianüsse, g Lupinin, h Senf, i Sesam, j Schwefeldioxid und Sulfite, k Krebstiere, l Fisch, m) Milch (einschl. lactose), 1m Lactosefrei, n Weichtiere Zusatzstoffe: A Farbstoffe, B Konservierungsmittel, C Geschmacksverstärker, D Süßungsmittel, E Antioxidationsmittel, F mit Phosphat, G geschwärtzt, H geschwefelt Inhaltsstoffe: Sch Schwein, Rd Rind, Hä Hähnchen, Pu Pute, AL Alkohol, K Kalb, Fi Fisch, Ka Kaninchen, L Lamm, W Wild 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. Änderungen vorbehalten
So 02.08.26	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" (a,1a,c,m,Hä,A,B) dazu Frühlingsgemüse (m) und Kartoffeln 628 kcal	Kalbsbraten (a,1a,c,1m,K) dazu Rotkohl (Sch,E,H) und Kartoffelklöße (j,E) 944 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 Werktag bis 15.00 Uhr.

Telefon: 03774 265-150

Fax: 03774 265-180

E-Mail: EaR@ekhmbh.de