

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 20.08.2018 – 26.08.2018

Datum:	Menü A: 5.- Euro	Menü B 5.- Euro	Reduktionskost: 5.- Euro	vegetarische Gerichte 4,50 Euro
Montag, 20.08.2018	½ Hähnchen dazu Bayrischen Kartoffelsalat (B)	Tagliatella "a la Scampi" mit Krabben, Knoblauch und Tomaten dazu Salat (A,B,E,F,G,H,J)	Schweinerückensteak mit Schwarzwurzeln in Rahm ^(J,H) dazu Salzkartoffeln (510 kcal)	Griechische Kartoffeltasche gefüllt mit Weichkäse, Blattspinat dazu (E,H,G) Tomatenreis und Salat
Dienstag, 21.08.2018	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Bockwurstscheiben, Rindfleisch ^(1,2,E,H,O) Malzbrötchen und Senf	Seelachs auf gebratenem toskanischem-Gemüse (J,E) dazu Rosmarinkartoffeln	Putenbrust mit ^(J,E,H) Petersilien-Kaisergemüse, und Salzkartoffeln (586kcal)	Kürbiskern-Nudeln mit Frischkäse gefüllt dazu Pestosauce und Salat (B,D,E,G,H,J)
Mittwoch, 22.08.2018	Hackfleischpfanne mit Reis dazu gemischter Salat (B,E,H,J)	Rehragout mit Waldpilzen, Balsamico-Honigsauce, ^(E,H,J,B) dazu Nudeln und Apfelmus	Rinderschmorbraten (H) mit Broccoligemüse (E,H,J) und Salzkartoffeln (585kcal)	Nasi Goreng mit viel Gemüse süß-saurer ^(1,3,9,C,G,H,) Sauce dazu Salat
Donnerstag, 23.08.2018	Schweizer Rahmgeschneitzeltes mit Spätzle dazu Salat (B,D,E,H,J)	Hähnchenfilet, „Florentiner Art“ mit Blattspinat dazu Sauce Choron, Salzkartoffeln (E,H,J,9,2)	Kalbfleischklöße ^(2,3,9,7) auf Kartoffel-Möhrenstampf ^(H,J) (545 kcal)	Broccoli-Nuggets ^(1,2,7,9) mit Currysauce ^(C,D,G) dazu Jasmin Dufreis und gemischter Salat
Freitag, 24.08.2018	Hähnchenspieß „Madras“ mit Currysauce dazu gebratener Reis und Salat (4,5,D,E,H,J,B)	Schnippelbohnsuppe (H) mit Fleischbällchen ^(1,2) und Röllgelchen	Seelachs mit Krabben-Dillsauce ^(J) dazu Rahmspinat ^(J) und Salzkartoffeln (490 kcal)	Spaghetti mit Kirschtomaten, Olivenöl, frischen Kräutern verfeinert dazu Salat (B,E,J,H)
Samstag, 25.08.2018	Würstchengulasch „Jäger Art“ mit Spiralnudeln und Gurkensalat (E,1,2,H,J)		Maishähnchenbrust in Pfersichsauce ^(J) dazu (585 kcal) Romanescogemüse, Salzkartoffeln	Gnocchi ^(E,B,) mit Zwiebeln und Champignons in Basilikumsauce ^(J) dazu Salat
Sonntag, 26.08.2018	Hähnchen-Knusperschnitzel mit Sauce Robert, Buttererbsen und Salzkartoffeln (B,E,G,O,1,9)		Rinderragout aus der Keule mit Kohlrabi ^(J) dazu Reis oder Salzkartoffeln (525 kcal)	Nudelgratin mit ^(B,C,E,H,J) Gemüstreifen und Tomatensauce dazu Salat



St. Elisabeth-Krankenhaus
Geilenkirchen

www.krankenhaus-geilenkirchen.de

Öffnungszeiten der Cafeteria:

Montags bis Freitags von 7:30 bis 18.30, Samstag + Sonntag von 10.00 bis 18.30,
sowohl für Personal als auch für externe Besucher . Durchwahl Cafeteria: 324
Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen bitten wir um Verständnis.
Unsere Speisen werden mit jodhaltigem Salz sowie Bio Gewürzen aus biologischem
Anbau der Firma Moguntia Werke gewürzt. Allergene u. Zusatzstoffe siehe Rückseite

- 1 mit Phosphat
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 mit Milcheiweiß
- 6 mit Phenylalaninquelle
- 7 mit Emulgator
- 8 mit Antioxidationsmittel
- 9 mit Geschmacksverstärker
- 10 geschwärzt
- 11 mit Geflügelanteil
- 12 koffeinhaltig
- 13 enthält genetisch veränderte Organismen
- 14 mit Nitrat oder Nitratpökelsalz

Kennzeichnung von Allergenen:

- A mit Krebstieren oder Krebstiererzeugnissen
- B mit Ei oder Eierzeugnissen
- C mit Soja oder Sojaerzeugnissen
- D mit Erdnusserzeugnissen
- E mit glutenhaltigem Getreide oder Getreideerzeugnissen
u.a Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- F mit Fisch oder Fischerzeugnissen
- G mit Sesam oder Sesamerzeugnissen
- H mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen
- I mit Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg/kg oder l)
E220-E228, u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- J mit Milch oder Milcherzeugnissen
- K mit Weichtieren oder Weichtiererzeugnissen
- L mit Schalenfrüchten
- M mit Lupine oder mit Lupinerzeugnissen
- O kann Senf oder Senferzeugnissen enthalten

Kreuzallergene können nicht ausgeschlossen werden.

Volle Kennzeichnung oder verpackten Lebensmittel sind vom Hersteller zu deklarieren.

Moguntia (Gewürze, Convenience Food) Qualitätsgarantie

Erfüllt die Forderung nach höchster Qualität der Ware,

die sie kaufen und weiter verkaufen. Weltweit existiert daher kein anderes

Gewürzwerk, in dem eine Kreuzkontamination mit einer so großen

Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden kann.

Sollten sie Fragen haben, möchten wir sie bitten,

sich jederzeit an das Personal zu wenden.



St. Elisabeth-Krankenhaus
Geilenkirchen



Cafeteria

Speisekarte