

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 22.01.2018 – 28.01.2018

Datum:	Menü A: 5.- Euro	Menü B 5.- Euro	Reduktionskost: 5.- Euro	vegetarische Gerichte 4,50 Euro
Montag, 22.01.2018	Lammgulasch mit Waldpilzen, Wachholderrahm dazu (E,H,C,4) Prinzessbohnen, Butternudeln	Chicken-Nuggets (2,3,4) mit Currysauce dazu Reis und Eisbergsalat (J,B,E,G,H)	Schweinerückensteak mit Schwarzwurzeln in Rahm(J,H) dazu Salzkartoffeln (510 kcal)	Spaghetti mit Kirschtomaten, Olivenöl, frischen Kräutern verfeinert dazu Salat
Dienstag, 23.01.2018	Kasseler Kotelett mit Grand Jus dazu Wirsinggemüse und Zwiebelpüree (2,8,J,H)	Kibbeling (Backfisch) mit Remouladensauce dazu Kartoffelsalat (B,C,E,F,J,O)	Rinderschmorbraten (H) mit Blumenkohlgemüse (E,H,J) und Salzkartoffeln (585kcal)	Kartoffel-Cordon Bleu mit Sauce Bernaise,(2,3,5,7,B,C,E,H) Salzkartoffeln und Salat
Mittwoch, 24.01.2018	Hackfleischpfanne mit Reis dazu gemischter Salat (B,E,H,J)	Herzhafte Erbsensuppe mit Bockwurst (1,2,E,H,O) Malzbrötchen und Senf	Putenbrust mit (J,E,H) Petersilien-Kaisergemüse, und Salzkartoffeln (586kcal)	Nasi Goreng mit viel Gemüse süß-saurer(1,3,9,C,G,H,) Sauce dazu Salat
Donnerstag, 25.01.2018	Zitronenhähnchen im Ofen geschmort mit Marktgemüse, dazu Ofenkartoffeln (B,E,H,J)	Geschmorte Kohlroulade mit Zwiebel-Specksauce dazu (H,J,E) Stampfkartoffeln und Salat	Schulterschnitzel vom (E,H) Jungschwein, Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln (520 kcal)	Broccoli-Nuggets (1,2,7,9) mit Currysauce (C,D,G) dazu Jasmin Duftreis und gemischter Salat
Freitag, 26.01.2018	Schweinerippchen mit Röstzwiebelsauce, dicke Bohnen dazu Bratkartoffeln (H,E,J)	Würstchengulasch „Jäger Art“ mit Spiralnudeln und Gurkensalat (E,1,2,H,J)	Seelachs mit Krabben-Dillsauce(J) dazu Rahmspinat(J) und Salzkartoffeln (490 kcal)	Griechische Kartoffeltasche gefüllt mit Weichkäse, Blattspinat dazu (E,H,G)Tomatenreis und Salat
Samstag, 27.01.2018	Schnippelbohnsuppe (H) mit Fleischbällchen (1,2) und Röggelchen		Maishähnchenbrust in Pfersichsauce(J) dazu (585 kcal) Romanescogemüse, Salzkartoffeln	Gnocchi (E,B,) mit Zwiebeln und Champignons in Basilikumsauce(J) dazu Salat
Sonntag, 28.01.2018	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) Gemüestreifen 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

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 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 Geflügelfleischanteil
- 12 koffeinhaltig
- 13 enthält gentechnisch 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 Lupinenerzeugnissen
- O kann Senf oder Senferzeugnisse enthalten

Kreuzallergene können nicht ausgeschlossen werden.

Volle Kennzeichnung der 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 die Menüassistentinnen zu wenden.



St. Elisabeth-Krankenhaus
Geilenkirchen



Cafeteria

Speisekarte

Auswahlmöglichkeiten

Frühstücksangebot:

Getränke: Kaffee, Schonkaffee, div. Teesorten, Milch warm oder kalt, Kakao, Grau-, Körner- Weiß-, Schwarz-, Knäckebrot, Brötchen max.2 Stück oder 1 Körnerbrötchen
Butter, Margarine, Frischwurst, Käseaufschnitt, Konfitüre, Honig, Nußnougatcreme, Streichkäse, Quark, Frischkäse, Vegetarischer Brotaufstrich, Streichwurst und gekochtes Ei

Zwischenmahlzeit

Aus den folgenden Zwischenmahlzeiten können Sie eine auswählen:
Pudding, Frischobst, Obstkompott, Buttermilch, Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Müsli, Cornflakes

Mittagsangebot:

Das Tagesmenü entnehmen Sie bitte dem wöchentlich wechselnden Speiseplan. Sie selber haben die Möglichkeit Ihr Menü zusammen zu stellen. Bitte markieren Sie Ihr Wunschmenü auf dem Speiseplan mit einem Kreuzchen.

Abendangebot:

Getränke: Kaffee Schonkaffee, div. Teesorten, Milch warm oder kalt, Kakao. Grau-, Körner-, Weiß-, Schwarz-, Knäckebrot, Butter, Margarine, Frischwurst, Käseaufschnitt, Konfitüre, Honig, Nußnougatcreme, Streichkäse, Quark, Frischkäse, vegetarischer Brotaufstrich, Streichwurst.

Zwischenmahlzeit

Aus den folgenden Zwischenmahlzeiten können Sie eine auswählen:
Frischobst, Obstkompott, Buttermilch, Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Tomate, Salat, Gewürzgurke, Pudding