

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 12.11.2018 – 18.11.2018

Datum:	Menü A: 5.- Euro	Menü B 5.- Euro	Reduktionskost: 5.- Euro	vegetarische Gerichte 4,50 Euro
Montag 12.11.	Geschmorte Gänsekeule (E,J,H,B) mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelknödel (2,9,B,E)	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 (590 kcal)	Griechische Kartoffeltasche gefüllt mit Weichkäse, Blattspinat dazu (E,H,G) Tomatenreis und Salat
Dienstag 13.11.	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)	Nasi Goreng mit viel Gemüse süß-saurer(1,3,9,C,G,H,) Sauce dazu Salat
Mittwoch 14.11.	Sahnegeschnitzeltes (E,J,H) „Schweizer Art“ mit Spätzle und Salat	Rostbratwurst „Thüringer Art“ mit Lauchgemüse dazu Stampfkartoffeln (1,8,E,H,J,9)	Rinderschmorbraten (H) mit Broccoligemüse (E,H,J) dazu Salzkartoffeln (585kcal)	Mexikanische-Pfanne (2,3,9) mit Mais, Sojawürfel, Bohnen Nachos und Fladenbrot (B,E,H)
Donners- tag 15.11.	Ungarischer Gulasch (Rindfleisch) mit Spiralnudeln (H,B,E) und Salat	Kaiserschmarrn (3,5,B,D,E,J) mit Rosinen und Pflaumen	Kalbfleischklöße (2,3,9,7) auf Kartoffel-Möhrenstampf(H,J) (585 kcal)	Broccoli-Nuggets (1,2,7,9) mit Currysauce (C,D,G) dazu Jasmin Duftreis und gemischter Salat
Freitag 16.11.	Hähnchenspieß „Madras“ mit Currysauce dazu gebratener Reis und Salat (4,5,D,E,H,J,B)	Schnippelbohnsuppe (H) mit Fleischbällchen (1,2) und Röllgelchen	Rotbarschfilet mit Krabben-Dillsauce(J) dazu Rahmspinat(J) und Salzkartoffeln (570 kcal)	Veg.Soja-Gyros mit Tzatziki dazu gebratenen Reis und Krautsalat (2)
Samstag 17.11.	Hackfleischpfanne mit Reis dazu gemischter Salat (B,E,H,J)		Maishähnchenbrust in Pflirsichsauce(J) dazu (585 kcal) Romanescogemüse, Salzkartoffeln	Kürbiskern-Nudeln mit Frischkäse gefüllt dazu Pestosauce und Salat (B,D,E,G,H,J)
Sonntag 18.11.	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) Gemüsestreifen 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