

# Speisekarte Cafeteria

Woche vom 11.06.2018 – 17.06.2018

Datum:	Menü A: 5.- Euro	Menü B 5.- Euro	Reduktionskost: 5.- Euro	vegetarische Gerichte 4,50 Euro
<b>Montag, 11.06.2018</b>	Mexikanischer Eintopf mit gem. Hackfleisch, Bohnen, Paprika, Nachos und Fladenbrot (D,E,H,A,)	Schweinekrustenbraten mit Zwiebeln, dicken Bohnen und Bratkartoffeln (E,H,J)	Hähnchen in Sauce Choron dazu Broccoli-Gemüse und (545kcal) Petersilienkartoffeln (J,H)	Gemüsecurry aus Erbsen,Kohlrabi mit Tofu und Basmatireis, Salat (J,H,C,D,G)
<b>Dienstag, 12.06.2018</b>	½ Hähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	Gebratenes Kabeljaufilet mit Limetten-Estragonkruste, Basmatireis und Salat (H,J,O)	Wiener Tafelspitz mit einer leichten Senfsauce (J), Karotten und Salzkartoffeln (525 kcal)	Champignontasche mit (B,C,E,G,H) Reis, Lauch, Dinkel gefüllt, Basilikumsauce dazu Salat
<b>Mittwoch, 13.06.2018</b>	Bauern-Omelett mit Kartoffeln, Speck , Zwiebeln dazu Gewürzgurken (2,8,J,B)	Putenmedaillons in Zitronensauce mit grünen Bandnudeln und Salat (3,4,E,H,J)	Kräuter-Hackbraten(B,E,H) mit Romanescogemüse dazu Salzkartoffeln (540 kcal)	Spinat-Omelett gefüllt mit Blattspinat, Käsesauce dazu Salzkartoffeln und Salat (L,E,J,B,H)
<b>Donnerstag, 14.06.2018</b>	Paniertes Schweinekotelett mit Rahmsauce, Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln(E,H,J)	Gebr. Nudeln mit Eierflocken, Rindfleisch und Gemüse in einer roten Thai-Currysauce (4,2,B,C,D,E,G,H)	Möhren-Kartoffeleintopf mit Hühnerfleisch (H) dazu Malzbrötchen(525 kcal)	Eierpfannkuchen mit Roter Grütze, Vanillesauce (L,D,E,J)
<b>Freitag, 15.06.2018</b>	Reibekuchen (B) mit Apfelmus (4)	Frikadellen mit Pfeffersauce, Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln (B,E,H,J)	Seelachsroulade „Mozart“ mit Dillsauce(J) dazu Spinat (J,E,H) und Salzkartoffeln (515 kcal)	Spaghetti mit Tomaten-Gemüsebolognese (E,B,H,) dazu Salat
<b>Samstag, 16.06.2018</b>	Ungarischer Gulasch (Rindfleisch) mit Spiralnudeln (H,B,E) und Salat		Lummerschnitzel mit Kohlrabigemüse (J,E,B), Salzkartoffeln oder Nudeln (585 kcal)	Thai Nudeln "süß-sauer" mit Tofu und Wokgemüse (A,C,E,G,H)
<b>Sonntag, 17.06.2018</b>	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Curry-Sauce dazu Gemüsereis und Salat (B,E,H,J)		Rinderbraten mit Bratensauce, Schwarzwurzeln dazu (H,J) Salzkartoffeln (540 kcal)	Back-Camembert(2,E,J) mit Salat (J),gefüllter Preiselbeerbirne und Weizenbrötchen



St. Elisabeth-Krankenhaus  
Geilenkirchen

[www.krankenhaus-geilenkirchen.de](http://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 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 Sulfid (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**