

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 23.04.2018 – 29.04.2018

Datum:	Menü A: 5.- Euro	Menü B 5.- Euro	Reduktionskost: 5.- Euro	vegetarische Gerichte 4,50 Euro
Montag, 23.04.2018	Putenschnitzel (B,E) mit Bratensauce dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete (B,H,J)	Schmorbraten vom Rind mit Sauce Alexander, Blumenkohl (J,H) und Salzkartoffeln (495kcal)	Rote Paprikaschote (B,D,H) mit Ratatouille gefüllt dazu Reis und gemischter Salat (J)
Dienstag, 24.04.2018	Kartoffel-Möhreneintopf nach „Großmutter's Art“ (1,4,8,E,H,J) mit Weißwurst und Malzbrötchen	Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin Art“ mit (E,F,H,J) Tomaten-Kräuterreis und Salat	Gefüllte Hähnchenroulade mit Sauerrahmsauce, Kaisergemüse (J,E,H) und Salzkartoffeln (495 kcal)	Nasi Goreng (Vegan) mit knackigem Gemüse und süß-saurer Sauce (4,C,D,E,G,H,O)
Mittwoch, 25.04.2018	Tortelloni „Tricolore“ mit (B,D,E,H,J,9) Rinderhackfleisch gefüllt dazu Bolognesesauce und Salat	Rheinischer Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl dazu Kartoffelknödel (B,E,H)	Schweinerücken im Kräuterschaum (J) dazu Brokkoli (J) und Salzkartoffeln (550 kcal)	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Sauerrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Salat (E,H,J)
Donnerstag, 26.04.2018	Hähnchenkeule mit Rahmsauce dazu Erbsenreis und Salat (E,J)	Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Salat (J,B,E)	Rindfleischfrikadelle mit Quark dazu Bratenjus, Kohlrabigemüse (E,H) und Salzkartoffel (590 kcal)	Lasagne mit Tomaten, (B,C,E,G,J) Béchamelsauce und Käse überbacken dazu Eisbergsalat
Freitag, 27.04.2018	Eier-Omelett mit Hühnerfleisch Champignons, Erbsen gefüllt dazu Salzkartoffeln und Salat (B,E,J)	Paniertes Schweinerippchen Bayrischkraut (B,D,H,E,J) dazu Stampfkartoffeln	Schollenfilet in Zitronen-Dillsauce (J,H) mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln (3) (550 kcal)	Nudelreispfanne „Griechische Art“ Oliven, Pepperoni Paprika, Bohnen dazu Salat (E,J,H)
Samstag, 28.04.2018	Schweineschnitzel, Pfeffersauce dazu Bohnen mit Speck und Kartoffelplätzchen (E,J,H)		Gemüseintopf mit Nudeln, Geflügelbockwurst (1,2,8,9,H) und Malzbrötchen (545 kcal)	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurken (B,H,J)
Sonntag, 29.04.2018	Hähnchenbrust „Schlemmer Art“ mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln (B,C,E,H,J)		Kalbsbraten mit einer leichten Hollandaisesauce, Zuckerschoten und (H,J) Salzkartoffeln (570 kcal)	Gebratene Gnocchi mit (J,E,H) Tomatenwürfeln dazu Kresse-Bärlauchsauce (J) und 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 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