

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 13.11.2017 – 19.11.2017

Datum:	Menü A: 5.- Euro	Menü B 5.- Euro	Reduktionskost: 5.- Euro	vegetarische Gerichte 4,50 Euro
Montag, 13.11.2017	Geschmorte Gänsebrust mit Orangensauce, Apfelrotkohl dazu Kartoffelknödel	Hähnchenknusperfilet mit Zwiebelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (B,D,H,J)	Lummerschnitzel mit Sauce Robert dazu Schwarzwurzeln(J) und Salzkartoffeln (515 kcal)	Buntes Gemüsegulasch mit Penne Rigatte mit Lollo-Rosso-Ruccolasalat (J,B,H)
Dienstag, 14.11.2017	Linsensuppe mit Kasselerfleisch, Wurstscheiben, süß-sauer (1,E,H) abgeschmeckt dazu Brötchen	Gebrautes Hokifilet (B,E,F,J) „Lemon-Pepper“ Brokoligemüse und gebratenem Reis	Putenmedaillon mit Gemüse-Mix dazu Sauerrahmsauce(E,J) und Salzkartoffeln (515 kcal)	Zigeuner-Vollkornrösti mit Paprikapanade (E,J,D,B,C) Sauerrahm, gemischtem Salat
Mittwoch, 15.11.2017	Reibekuchen mit Apfelmus (4,B,E)	Rinderroulade mit Sauce Robert, Rotkohlgemüse und Stampfkartoffeln (E,H)	Kräuter-Hackbraten(B,E,H) mit Romanescogemüse dazu Salzkartoffeln (540 kcal)	Lasagne mit Gartengemüse und Kräuterbéchamel mit Käse überbacken, Salat (2,9,E,H,J,O,B)
Donnerstag, 16.11.2017	Mediterrane Fischpfanne, Wildlachs, Seelachs, Shrimps, Gemüse dazu Bandnudeln, Salat (3,A,C,D,F,H,K)	Geflügelfrikadelle (1,4,9,B,E,J) mit Bratenjus, Lauchgemüse und Stampfkartoffeln	Wiener Tafelspitz mit einer leichten Senfsauce(J), Karotten und Salzkartoffeln (525 kcal)	Gemüse-Kötbuller(2,3,6,13) mit Zigeunersauce (C,H,J,M) Reis und Salat
Freitag, 17.11.2017	Pfannengyros mit Tzatziki (J) dazu Reis und Krautsalat	Kartoffelgemüse Eintopf mit (E,H,1,9) kleinen Weißwürstchen, Malzbrötchen und Portionsenf	Seelachsroulade „Mozart“ mit Dillsauce(J) dazu Spinat (J,E,H) und Salzkartoffeln (515 kcal)	Champignon tasche mit (B,C,E,G,H) Reis, Lauch, Dinkel gefüllt, Basilikumsauce dazu Salat
Samstag, 18.11.2017	Schweinelachs mit Mett-Zwiebeln gefüllt, Bratenjus dazu (J,H) Bohnengemüse, Kartoffelpüree		Frikassee vom Hühnchen(J,H) mit Reis oder Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat (535 kcal)	Thai Nudeln "süß-sauer" mit Tofu und Wokgemüse (A,C,E,G,H)
Sonntag, 19.11.2017	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Orangen-Sauce dazu Gemüsereis und Salat (B,E,H,J)		Rinderbraten mit Kräutersauce, Brokoligemüse dazu (H,J) Salzkartoffeln	Back-Camembert(2,E,J) mit Salat (J),gefüllter Preiselbeerbirne und Weizenbrötchen



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

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