St. Elisabeth-Krankenhaus Geilenkirchen

Speisekarte

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

um zu Ihrem Wohlbefinden und Ihrer Genesung beizutragen, können Sie sich, sofern medizinische Gründe dem nicht entgegenstehen, Ihr Essen selbst auswählen. Werktäglich besucht Sie vormittags ein Mitarbeiter/in der Küche, um Ihre Essenwünsche für den nächsten Tag zu erfragen.
Damit wir Ihre Wünsche auch erfassen können, wenn Sie z. B. nicht auf Ihrem Zimmer sind, können Sie auf der unterstehenden Speisekarte ankreuzen, welches Menü Sie auswählen. **Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an die Menüassistentinnen .**
Wir wünschen Ihnen eine gute Genesung! Ihr Küchenteam

Woche vom 21.04.2025 – 27.04.2025 **Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen bitten wir um Verständnis.**

Datum	Menü A	Menü B	Basis (LV/Red.)	vegetarisch
Montag 21.04.	**Rheinischer Sauerbraten mit kräftiger Sauce, (E,G,H,J) Rotkohl und Kartoffelknödel**		**Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt, Brokkoli, Sauce (B,D,E,H,J)und Salzkartoffeln (550 kcal)**	**Gemüse-Lasagne mit cremiger Béchamelsauce überbacken mit Käse dazu gemischten Salat (B,C,E,H,J)**
Dienstag 22.04.	**Schnibbel-Bohneneintopf mit Esser´s Bockwurst, Senf dazu Weizenbrötchen (C,E,H,J)**	**Paniertes Seelachsfilet, (E,B,J)Remouladensauce, gebratene Pellkartoffeln, gemischter Salat**	**Putenbraten, Estragonsauce, dazu (E,J,H) Kaisergemüse und Salzkartoffeln (530 kcal)**	**Gnocchi-Pfanne „Green Power" Bio-Erbsen, Bio-Brokkoli, (E,B,J) Gouda-Käse überbacken, Salat**
Mittwoch 23.04.	**Kasselerrücken mit Ananas Sauce Robert, Spitzkohlgemüse dazu Kartoffelstampf (3,E,H,J)**	**Pastasauce „Salmone"Lachswürfel , (F,H,E) Knoblauch, Sahne, frischen Kräutern, Penne Rigate, Salat**	**Frikassee vom Hühnchen (D,E,H,J) mit Schwarzwurzelscheiben dazu Reis (535 kcal)**	**Chili vegetable mit feinem Gemüse (E,H,J), Reis, dazu Krautsalat (C,D,E,H,G)**
Donners-tag 24.04.	**Bami Goreng (Nudeln, frisches Pfannen-Gemüse) gebratenes Hähnchen dazu Salat (1,2,B,C,D,E, H,J)**	**Nürnberger Rostbratwürstchen, (Schwein) Schrebergartengemüse (12,3,H,J,E) Petersilienkartoffeln**	**Tafelspitz, Kerbelsauce dazu Bio-Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln (645 kcal) (E,H,J)**	**Spinat-Knödel mit frischen Champignons à la Créme, (B,E,H,J) Schnittlauch, gemischter Salat**
Freitag 25.04.	**Kaninchenkeule, Jus, dazu grünes Bohnen-Gemüse und gebratene Rosmarinkartoffeln (B,D,E,F,H,J)**	**Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art" mit Kräuterquark, gebratenem Reis,Krautsalat (E,1,J,H)**	**Seelachs mit Krabben-Dillsauce(J,H,E), Bio-Rahmspinat(J),Salzkartoffeln(570 kcal)**	**Blumenkohl-Käse-Stern mit knuspriger Panade,Vollkorn-Nudeln,Tomatensauce, Salat (B,E,H,J)**
Samstag 26.04.	**Linsensuppe (H) mit (E,J,1,9) Bockwurst, Weizenbrötchen und Senf**		**Kalbsfleischfrikadelle mit Bratensauce(,9,7) auf Kartoffel-Möhrenstampf (H,J) (585 kcal)**	**Moussaka, Auberginen, (E,J,B,C,H) Zucchini, Kartoffeln mit Käse überbacken, Salat**
Sonntag 27.04.	**Schweineschnitzel in Pfeffer-Rahmsauce, frische Eier Spätzle, gemischter Salat(B,E,H,J)**		**Hähnchenbrust in Bratensauce(J,H,E) dazu (585 kcal) Vitalgemüse , Salzkartoffeln**	**Vollkornschnitzel (1,7,C,D,E,K,L,) mit Gemüseragout dazu Rucola-Stampfkartoffeln**

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Suppe (E,H,J,B,3,5,9) und ein Dessert(2,3,4,7,B,E,J,L)

Unsere Speisen werden mit jodhaltigem Salz sowie Bio Gewürzen aus biologischem Anbau der Firma Moguntia Werke gewürzt

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag von 7:30 bis 17.00 Uhr, Samstag und Sonntag von 10 bis 17 Uhr, für Patienten und Besucher.

Durchwahl Cafeteria: 324