

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 04.12.2023 – 10.12.2023

Datum:	Menü A: 6,40 Euro	Menü B 6,40 Euro	Reduktionskost: 6,40 Euro	vegetarische Gerichte 5,80 Euro
Montag 04.12.	(2,3,B,D,E,E,H,J) Cannelloni "Bolognese" überbacken mit Käse, gefüllt mit Rindfleisch in Tomatensauce, Salat	Leberkäse, Zwiebelsauce dazu Bayrischkraut (1,4,D,E,H,J) und Bratkartoffeln	Putenbraten mit Möhren, (J), Kerbelhollandaise (3,7) und Salzkartoffeln (580 kcal)	vegane Bratwurst in fruchtiger Currysauce, Reis, dazu Krautsalat mit Dressing (C,D,E,H,G)
Dienstag 05.12.	Schnippel-Bohneneintopf mit Esser´s Bockwurst, Senf dazu Weizenbrötchen (C,E,H,J)	Seelachsfilet Müllerin Art mit Zitrone, Blattspinat mit Knoblauch, gebratene Pellkartoffeln (E,H,J)	Schweinerücken mit Schwarzwurzelgemüse (J,H) dazu Salzkartoffeln (590 kcal)	Klopse „vegetarisch“ mit Sauce Bernaise, Salzkartoffeln, Rote Beete (1,2,12,D,H,LB,E,J)
Mittwoch 06.12.	Gänsekeule mit Orangensauce dazu (E,G,H,J) Rotkohl und Kartoffelknödel	Souvlakispieß "Griechische Art" dazu gebratenes Gemüse, Kartoffelscheiben (B,E,H,J)	Frikassee vom Hühnchen (D,E,H,J) mit Reis oder Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat (535 kcal)	Paprikaschote mit Gemüsefüllung, Tomatensauce (8,B) Reis und gemischtem Salat
Donners- tag 07.12.	Bratwurstschnecke mit Rahm-Porreegemüse, Kartoffelpüree (1,4,8,E,H)	Vegane Frühlingsrollen in tropisch-fruchtiger Würzsauce auf buntem Paprika-Lauchreis (C,D,E,H,G)	Tafelspitz , Kerbelsauce dazu Bio-Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln (645 kcal) (E,H,J)	Vollkornschnitzel (1,7,C,D,E,K,L) mit Gemüseragout dazu Ruccola-Stampfkartoffeln
Freitag 08.12.	Cordon Bleu vom Schwein, Sauce Bernaise, Leipziger Allerlei, Kartoffelröstis (B,E,J,H,2,12)	Pizza mit Salami ,Tomaten, Mozzarella-Käse, dazu gemischter Salat (B,D,E,J)	Rotbarschfilet mit Krabben-Dillsauce (J,H,E) Bio-Rahmspinat (J) Salzkartoffeln (570 kcal)	Maultaschen gefüllt mit Gemüse Schnittlauchsauc, Rohkost-Salat (1,12,D,E,H,J)
Samstag 09.12.	geschlossen		geschlossen	geschlossen
Sonntag 10.12.	Schweineschnitzel in Paprika-Rahmsauce, Kartoffelkroketten , gemischter Salat (B,E,H,J)		Hähnchenbrust mit Karotten-Basilikumsauce (J,E,H,J) dazu Bio-Blumenkohl und Salzkartoffeln (550 kcal)	Bio-Tortellini „Pesto Verde“ mit Spinat, Schalotten, Hartkäse, Basilikumsauce, Salat (B,D,E,J)



St. Elisabeth-Krankenhaus
Geilenkirchen

www.krankenhaus-geilenkirchen.de

Öffnungszeiten der Cafeteria: Montag bis Freitag von 7:30 bis 17.00 Uhr
Samstags geschlossen, Sonntag von 10 bis 17 Uhr, für Patienten und 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 Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

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