

Speisekarte Cafeteria

Woche vom 15.04.2024 bis 21.04.2024

Datum:	Menü A: 6,40 Euro	Menü B 6,40 Euro	Reduktionskost: 6,40 Euro	vegetarische Gerichte 5,80 Euro
Montag, 15.04.2024	„Chicken Noodles“ Chicken in roter Chili-Kokoscreme, buntem Asiagemüse und Nudeln ^(B,C,D,E)	Mettwurst dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^(1,3,E,H,J)	Kalbsragout in einer leichter Rahmsauce ^(E,J) Bio-Vichy-Karotten dazu Salzkartoffeln ^(595kcal)	Kohlroulade, vegetarisch, gefüllt mit Soja- und Weizenproteinen, Rauchpüree, Salat ^(B,C,E,H)
Dienstag, 16.04.2024	Minestrone ^(E) mit Gemüse, Nudeln, Bockwurst ^(2,7) und Ciabattabrötchen ^(E,J)	Kabeljaufilet mit einer leichten Meerrettichsauce, Brokkoli und Stampfkartoffeln ^(J,H,B)	Wiener Tafelspitz ^(H) mit Blumenkohlgemüse ^(J,H) und Salzkartoffeln ^(585 kcal)	Gemüse-Köttbullar, Kräuterquark, Patatas Bravas und Krautsalat ^(1,8,12,J,G,H)
Mittwoch, 17.04.2024	Schweinerouladen, Bratenjus ^(5,9,H,J) mit Rahmwirsing dazu Kartoffelpüree	Bifteki ^(Rindfleisch) mit Kräuterquark Djuevecreis ^(H,N) und Krautsalat	Putenbrust mit Grand Jus, ^(J,E,H) Romanescogemüse dazu Kräuterreis oder Salzkartoffeln ^(586kcal)	Germknödel gefüllt mit Pflaumen dazu Vanillesauce ^(B,D,E,J)
Donnerstag, 18.04.2024	Lauchkartoffelsuppe mit Rinderbällchen dazu Roggenbrötchen ^(J,B,E,G,H)	Hähnchenkeule mit Bratkartoffeln dazu Kopfsalat mit Schnittlauchdressing ^(J,H,B)	Schweinerücken mit Sauce Robert, dazu Bio-Broccoligemüse, ^(J,H) und Salzkartoffeln ^(545 kcal)	veganes Schnitzel, mit Sauce, Leipziger Allerlei Salzkartoffeln ^(B,D,E,H,J)
Freitag, 19.04.2024	Rib-Steak „American Style“ BBQ Sauce, Kartoffel-Wedges, Coleslaw Salat ^(C,E,H,J,G)	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Leipziger Allerlei ^(E,B,H,J) dazu Kartoffelröstis	Seelachsfilet in Zitronensauce, Bio-Rahmspinat dazu ^(E,B,J) Salzkartoffeln ^(550 kcal)	Bio-Kartoffel-Spinatauflauf, Bechamelsauce, Emmentaler-Käse, Salat ^(B,E,H,J,1.8)
Samstag, 20.04.2024	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Sonntag, 21.04.2024	Paniertes Hähnchenschnitzel, Pfeffersauce, Kartoffelgratin dazu Kopfsalat mit Joghurdressing ^(E,B,J,H,8)		Rinderroulade mit Bratensauce, Kohlrabi ^(H,J) dazu Kartoffelpüree ^(575 kcal)	Rösti belegt mit Paprika, Brokkoli, überbacken mit ^(B,H,E) Bärlauchschmand dazu Salat



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 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 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