


















**Speiseplan der Cafeteria im Dreifaltigkeits-Krankenhaus Wesseling vom: 11.02.2019 – 15.02.2019**

<b>Täglich im Angebot:</b>	Salatbuffet in Selbstbedienung Tagessuppe und Tagesdessert	100 g / 0,90 € je 0,90 €
----------------------------	---	-----------------------------

S2	Menü I	Menü II	Menü III
Mo	Gefüllte Paprikaschote mit Rinderhackfleisch <sup>a1,f</sup> an fruchtiger Tomatensauce mit Langkornreis	Vollkornpasta <sup>a</sup> mit buntem Gemüseragout <sup>i</sup> und geriebenem Hartkäse <sup>1,c,g</sup>	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>a1,i,j</sup> an fruchtiger Tomatensauce mit Langkornreis
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Di	Frikadelle <sup>a1,c</sup> vom Schwein mit Rahmsauce <sup>a1,g</sup> Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüserahmsauce <sup>12,g,i</sup> und Curryreis	Asiatische Gemüse-Frühlingsrolle <sup>a1,c,f</sup> mit Sweet-Chili-Sauce und Curryreis
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Mi	Schweinelachsschnitzel <sup>a1</sup> „Zigeuner Art“ <sup>4</sup> mit Pommes frites und Beilagensalat	Bunter Gemüse Eintopf <sup>i</sup> Mit Kartoffelwürfeln <sup>1,2</sup> und Roggenbrötchen	Kaiserschmarrn <sup>16,a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>9</sup> und heißen Kirschen <i>als Dessertportion 1,20 €</i>
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Do	Rheinischer Kesselkuchen <sup>1,2,13,c,j,l</sup> mit Speck und Mettwurstscheiben, dazu Apfelmus <sup>2</sup>	Spinatlasagne <sup>a1,g</sup> mit Gorgonzolasauce <sup>a1,g</sup>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce <sup>2,13,g,l</sup> , Rahmspinat <sup>9</sup> und Salzkartoffeln
	 4,00 €	 4,60 €	 4,60 €
Fr	Paprikarahmgulasch vom Schwein <sup>9</sup> mit Langkornreis	Gebackenes Seelachs „Schlemmerfilet“ <sup>a1,d,f,g,l</sup> mit Dillrahmsauce <sup>a1,g</sup> , Salzkartoffeln und Beilagensalat	Blumenkohl-Käse-Bratling <sup>a1,c,g,i</sup> mit Kräutervelouté <sup>12,g</sup> und Salzkartoffeln
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €

Anderungen vorbehalten | Legende zur Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung auf der Rückseite | Wir kochen mit jodiertem Speisesalz

Bei Fragen und Wünschen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal unter Telefon 02236 77-246.

Alle Speisen und Kuchen erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Wir wünschen Guten Appetit!



**enthaltene Zusatzstoffe:**

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 12) mit Farbstoff
- 13) geschwefelt
- 15) geschwärzt
- 16) mit Phosphat

**Allergene und Erzeugnisse daraus:**







- a) Glutenhaltiges Getreide
  - a1) Weizen
  - a2) Dinkel
  - a3) Kamut
  - a4) Roggen
  - a5) Gerste
  - a6) Hafer



- b)  Krebstiere
- c)  Eier
- d)  Fisch
- e)  Erdnüsse
- f)  Soja
- g)  Milch (inkl. Laktose)

- h) Schalenfrüchte
  - h1) Mandeln
  - h2) Haselnüsse
  - h3) Walnüsse
  - h4) Cashewnüsse
  - h5) Pecannüsse
  - h6) Paranüsse
  - h7) Pistazien
  - h8) Macadamia-/Queenslandnüsse



- i)  Sellerie
- j)  Senf
- k)  Sesam
- l)  Schwefeldioxid und Sulfide
- m)  Lupine
- n)  Weichtiere

Bei Fragen und Wünschen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal unter Telefon 02236 77-246.

Alle Speisen und Kuchen erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Wir wünschen Guten Appetit!