


















**Speiseplan der Cafeteria im Dreifaltigkeits-Krankenhaus Wesseling vom: 18.02.2019 – 22.02.2019**

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

S3	Menü I	Menü II	Menü III
Mo	Hackfleischspieß <sup>1,a1,c</sup> in pikanter Paprikasauce mit Langkornreis	Gelbes Geflügelcurry mit Erdnüssen, Kokosmilch und knackigem Gemüse, dazu Basmatireis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf <sup>c,g</sup> mit Käsesauce <sup>12,g</sup>
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Di	Schweinerückensteak „Tomate-Mozzarella“ <sup>g</sup> mit Rosmarinjus <sup>a1</sup> und gratinierten Kartoffeln	Spanische Paella <sup>b,n</sup> mit Hähnchenfleisch und Meeresfrüchten	Orientalischer Gemüse Couscous <sup>a1</sup> mit Zitronen-Sauerrahm-Dip <sup>g</sup>
	 6,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Mi	Jägerschnitzel <sup>1,2,a1,g</sup> vom Schweinelachs mit Pommes frites und Beilagensalat	Zucchinicremesuppe <sup>12,g</sup> mit frischem Thymian, sonnengetrockneten Tomaten und Weizenbaguette	Käsespätzle <sup>12,a1,c,g</sup> mit Sauce Bechamel <sup>12,g</sup> und Röstzwiebeln
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Do	Schweinegeschnetzeltes <sup>a1,8</sup> „nach Zigeunerart“ im Reissavarin	Vollkornpasta <sup>a</sup> mit Gemüse-Tomaten-Sugo <sup>i</sup> und geriebenem Hartkäse <sup>1,c,g</sup>	Asiatisches Gemüse-Mango-Curry <sup>g</sup> -fruchtig/würzig- mit Langkornreis
	 5,50 €	 4,60 €	 4,50 €
Fr	Wurstragout in Currysauce <sup>8,16,i,j</sup> mit Spiralnudeln <sup>a1,c</sup>	Zucchini-Tomaten-Gemüse mit einem gebratenen Seelachsfilet <sup>d</sup> und Schwenkkartoffeln	Milchreis <sup>g</sup> mit heißen Kirschen und Zimt-Zucker  <i>als Dessertportion 1,20 €</i>
	 4,00 €	 4,60 €	 4,50 €

Änderungen 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
- 8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12) mit Farbstoff
- 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!