



















Speiseplan der Cafeteria im Dreifaltigkeits-Krankenhaus Wesseling vom: 22.05. – 26.05.2023

Täglich im Angebot:	Tagesdessert	je 0,90 €
---------------------	--------------	-----------

S1	Menü I	Menü II	Menü III
Mo	Chili con Carne mit Brötchen <sup>a1</sup>	Apfelpfannkuchen <sup>a1</sup> mit Vanille Sauce <sup>g</sup>	Chili sin carne mit Brötchen <sup>a1</sup>
	6,00€  	5,00€	5,00€
Di	<b>Aktion</b>	Asiatische Gemüse Frühlingsrolle <sup>a1</sup> mit Süß-Saurer-Sauce und Reis	Gemüsebratling <sup>a1,a2</sup> mit Kartoffel-Möhren-Stampf <sup>2,g</sup> dazu Kräuterschmand <sup>g</sup>
		5,50€   	5,50€
Mi	Schweinelachsschnitzel <sup>a1</sup> mit Pfefferrahmsauce <sup>a1,g</sup> dazu Kartoffelgratin <sup>c,g</sup> und Beilagensalat	Hähnchenbrust mit Estragonjus <sup>a1</sup> Fenchel - Chicoree - Orangengemüse und Reis	Tomatencremesüppchen <sup>g,i</sup> mit frischem Basilikum und Brötchen <sup>a</sup>
	  7,00€	6,00€	  4,50€
Do	Bratwurst <sup>16</sup> mit Senfsauce <sup>g,i</sup> Erbsen und Möhrengemüse und Kartoffelstampf <sup>g</sup>	Thai-Gemüsecurry <sup>g</sup> mit Kokosmilch und Basmatireis <i>-pikant abgeschmeckt-</i>	Pichelsteinereintopf <sup>f</sup> mit Rindfleischeinlage und Brötchen <sup>a1</sup>
	 7,00€	5,00€ 	5,00€
Fr	Seelachsfilet in Knusperpanade <sup>a1,d</sup> mit Sauce Remoulade <sup>c,i,12</sup> , dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat	Eieromlette <sup>c,g</sup> mit Rahmspinat <sup>g</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse und Oliven, dazu Rosmarinkartoffel und Kräuterdip <sup>g</sup>
	   7,50€	 5,00€	 5,50€

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!

DGKK Service GmbH | c/o Dreifaltigkeits-Krankenhaus  
Bonner Straße 84 | 50389 Wesseling





**enthaltene Zusatzstoffe:**

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel
- 12) mit Farbstoff
- 13) geschwefelt
- 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!