

KRANKENHAUS DÜREN

Akademisches Lehrkrankenhaus der RWTH Aachen

Speiseplan vom 28.10. - 03.11.2019

Wir sind ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen
Kompetenz richtig Essen Spezifikation
Speisenvielfalt und Diäten!
 Eine regelmäßige Überwachung, sorgt für
 gleichbleibende hohe Qualität.



	Menü I	Menü II	Vegetarisches Menü
Mo.	Tagessuppe ^{Sel} Putengeschnetzeltes, Gyros-Art Tzaziki ^{La,Mi} Krautsalat ² Djuvec Reis Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Gemüsepizza ^{Gl,Mi,Wei} Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Spätzle-Gemüse- Pfanne ^{Gl,Ei,Sel,Wei} Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Frischobst
Di.	Tagessuppe ^{Sel} Kräuterlachsfilet ^{Fi} Blattspinat Bandnudeln ^{Gl,Ei,Wei} Joghurtdessert ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Hähnchenbrust Kräutersauce ^{La,Mi} Salat der Saison Reis Joghurtdessert ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Vollkornnudeln Linsenbolognese ^{Sel} Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Joghurtdessert ^{La,Mi}
Mi.	Tagessuppe ^{Sel} Schweineschnitzel Rahmlauch ^{La,Mi} Bratkartoffeln Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Möhrenstampf 3 BE ^{2,La,Mi} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Kartoffel-Gyros ^{La,Mi} Tzaziki ^{La,Mi} Frischobst
Do.	Tagessuppe ^{Sel} Hackbällchen (Geflügel) ^{Gl,Ei,Wei} Wirsinggemüse ^{Gl,La,Mi,Wei,Ge} Kartoffelpüree ^{2,La,Mi} Pudding 1,5 BE ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Gemüseauflauf ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Tomatensauce Kartoffeln Pudding 1,5 BE ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Reibekuchen 3BE ^{Gl,Ei,Wei} Apfelmus ² Pudding 1,5 BE ^{La,Mi}
Fr.	Tagessuppe ^{Sel} Vollkornnudeln Sauce Bolognese (Rind) ^{Sel} Parmesan ^{1,La,Ei,Mi} Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Quarkspeise ^{12,La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Hokifilet (Fisch) Broccoliröschen Kräuterkartoffeln Quarkspeise ^{12,La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Spinatlasagne ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Quarkspeise ^{12,La,Mi}
Sa.	Schnittbohneintopf 1BE ^{Sel} mit Rindfleisch Tafelbrötchen Frischobst	Tagessuppe ^{Sel} Rindergulasch Buntes Gemüse Kartoffelpüree ^{2,La,Mi} Frischobst	Schnittbohneintopf 1BE ^{Sel} Tafelbrötchen Frischobst
So.	Tagessuppe ^{Sel} Schweinenacken ^{Gl,Wei,Ge} Bayrischkraut Semmelknödel 3BE ^{Ei} Kuchen	Tagessuppe ^{Sel} Rinderbraten Wachsbohnen Kartoffeln Kuchen	Tagessuppe ^{Sel} Couscous mit Kichererbsen ^{Gl,Wei} Kuchen

"Die Mitarbeiter der Küche wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!"

Über Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Komponenten wird Ihnen das Team der Küche unter
 -1238 gerne Auskunft geben. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
 Allergene: (Gl) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (La) Laktose; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Mi) Milch und -erzeugnisse; (Sel) Sellerie und -erzeugnisse; (Se) Senf und -erzeugnisse; (SS) Schwefeldioxid und Sulfit (>10mg/kg); (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ge) Gerste und Gersteerzeugnisse