Gesundheits Campus Wesel
Evangelisches Krankenhaus

Speiseplan vom 26.10.2026 bis 01.11.2026

	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
Menü 1 Vollkost	Schnitzel mit E,Gl,Gl1 Paprikasauce, 2,8,9,La,Sf Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse ca 651 kcal	Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu Gl,Gl1 Currysauce, 2,3,8,La,Se Broccoli und Reis Se ca 427 kcal	Bratwurst 2,8,Se,Sf mit Currysauce 1,17,2,3,Se Pommes Frites, und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 726 kcal	Überbackenes Hächnchbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste La mit Blumenkohl 1 und Püree La ca 509 kcal	gedünstetes Fischfilet in 3,F Senf-Dillsauce mit La,Sf Bratkartoffeln dazu Rahmspinat La ca 409 kcal
Menü 2 Vollkost	Lasagne Bolognese dazu 1,2,8,E,Gl,Gl1,La,Sch,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 628 kcal	*Frontcooking* gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Rinderhackfleisch und Krautsalat und 3,Su Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 488 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu E,Gl,Gl1 Buttererbsen und Salzkartoffeln ca 648 kcal	*Frontcooking* Großer Hamburger 1,2,E,Gl,Gl1,La,Se,Sf,Sm,So mit Kartoffelwedges Gl,Gl1 und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 1.093 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Möhreneintopf mit 16,2,3,8,La,Se Frikadellen E,Gl,Gl1,Sf
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsefrikadelle E,Gl,Gl1 mit Bernsersauce E,La,Sch dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 246 kcal	Penne mit Er,Gl,Gl1,La Hausgemachter Pesto 2,E,La,Sch Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 652 kcal	Polentaschnitte Gl,Gl1,La an Pfannengemüse und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 417 kcal	Linsen-Bolognaise Se mit Nudeln und Gl,Gl1 Salat vom Buffet 3,6,Su ca 970 kcal	Frühlingsrolle Gl,Gl1,Se mit Süß-Saurer- Sauce 2 und Basmatireis Se ca 395 kcal
Dessert	Buttermilchdessert Mango La	Waldfruchtpudding La	Grießpudding Gl,Gl1,La	Sahne- Nuss- Nougatpudding La,S2	Buttermilchdessert -Limette La

Die mit dem Olivenzweig gekennzeichneten Speisen entsprechen der Empfehlung für Mediterrane Küche.

Das Küchen und Serviceteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidantien
6 - geschwärzt
8 - Phosphat
9 - Süßungsmittel
16 - Nitrat
17 - koffein
E - Ei
Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf
Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate