Gesundheits Campus Wesel
Evangelisches Krankenhaus

Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026
Menü 1 Vollkost	Spaghetti Gl,Gl1 Bolognaise mit La,Sch,Se Parmesan und 2,E,La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 736 kcal	Kohlrouladerade Gl,Gl1 mit Specksauce 2,3,8,La dazu Butterkartoffeln La und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 422 kcal	Cordon Bleu vom Schwein E,Gl,Gl1,La mit Sauce "Hollandaise" mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln La ca 499 kcal	Cevapcici E,Gl,Gl1,Gl5,Sf mit Tzaziki 2,9,La,Sf Djuvec Reis Krautsalat 3,Su ca 598 kcal	gebackenes Fischfilet F,Gl,Gl1 Remouladensoße 9,E,Gl,Gl1,Sf Dillkartoffeln Gurkensalat 2,3,E,La,Sf ca 630 kcal
Menü 2 Vollkost	überbackenes Schnitzel "Tessiner Art" mit Speck und Tomate 2,3,8,E,Gl,Gl1,La an brauner Soße La dazu Salat vom Buffet und 3,6,Su Kroketten Gl,Gl1 ca 495 kcal	*Frontcooking* Asia-Nudelpfanne mit Mungobohnenkeimlingen und Cash Cashwekerne Gl,Gl1,So gebratene Hähnchenbruststreifen So dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 367 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Fish and Chips F,Gl,Gl1,La (Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme 2,9,La,Sf und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 761 kcal	*Frontcooking* Chicken Burger mit selbsthergestelltem Coleslawsalat 1,2,E,Gl,Gl1,Gl5,La,Se,Sf,Sm,So ,Kartoffelwedges Gl,Gl1 und Salat vom Buffet 3,6,Su ca 831 kcal MA: 7,00 € Gast: 10,00 €	Hausgemachter Wirsing-Hackfleisch-Eintopf 2,3,8,La,Se
Menü 3 Vegetarisch	Gnocci-Gemüsepfanne E,Gl,So mit Dipp La dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 604 kcal	Mediteranes Ofengemüse mit Se Schmorkartoffeln und Kräuterschmand La ca 381 kcal	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit E,Gl,Gl1,Gl2,La Pilzrahmsauce und La Salat vom Buffet 3,6,Su ca 467 kcal	Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken E,La,Se Salat vom Buffet 3,6,Su ca 580 kcal	Penne Er,Gl,Gl1,La mit Tomatensahnesoße La Rucola und gehobeltem Parmesan 2,E,La dazu Salat vom Buffet 3,6,Su ca 700 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
E - Ei
Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen
Gl2 - Dinkel
Gl5 - Gerste
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf
Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate