Speiseplan Cafeteria
Helios Klinikum Warburg

vom 26.02. bis 02.03.18

	Montag	Personal	Gast	Dienstag	Personal	Gast	Mittwoch	Personal	Gast	Donnerstag	Personal	Gast	Freitag	Personal	Gast
Menü 1 Vollkost	Geflügelschenkel mit Nudeln, Karotten-Ingwer- Soße und Salat	**4,20 €**	**5,20 €**	Gelbe Erbsensuppe mit Rauchfleisch (3) und einer Scheibe Graubrot	**3,50 €**	**4,50 €**	Würstchengulasch (3) mit Blumenkohl und Nudeln	**3,50 €**	**4,50 €**	Königsberger Klopse mit Kräuterreis und Beilagensalat	**4,20 €**	**5,20 €**	Bami Goreng mit Beilagensalat	**4,20 €**	**5,20 €**
Menü 2 Vegetarisch	Spätzle- Gemüse-Pfanne mit Beilagensalat	**3,50 €**	**4,50 €**	2 Gemüseschnitzel mit Kohlrabi- Karotten-Gemüse, dazu Bechamelkartoffeln	**4,20 €**	**5,20 €**	Omelettrolle mit Spinatfüllung, dazu Käsesoße, Kartoffeln und Beilagensalat	**4,20 €**	**5,20 €**	Kohlrouladen mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	**3,50 €**	**4,50 €**	Milchreis mit Zimt/ Zucker und Heidelbeersoße	**3,50 €**	**4,50 €**
Menü 3 Vollkost	Panierte Kotelett mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	**4,90 €**	**5,90 €**	Rindergulasch mit Apfel- Rotkohl und Kartoffeln	**4,90 €**	**5,90 €**	Hähnchenroulade Florentiner Art in Rahmsoße mit Brokkoli- Kartoffel-Gratin	**4,90 €**	**5,90 €**	Schweinegulasch mit Mischgemüse und Klößen	**4,90 €**	**5,90 €**	Seelachsfilet gebacken mit Dillsoße, Pfannengemüse und Ofenkartoffeln	**4,90 €**	**5,90 €**

Allergene:
11 Gluten a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Kamut oder g) Hybridstämme ,12 Krebstiere,13 Eier,14 Fisch, 15 Erdnüsse, 16 Sojabohnen, 17 Milch 18 Laktose, 19 Schalenfrüchte a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüse f) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse) 20 Sellerie, 21 Senf, 22 Sesamsamen, 23 Schwefeldioxin und Sulfit <10mg/Kg (SO2) 24 Lupinen, 25 Weichtiere

Zusatzstoffe:
1- mit Farbstoff; 2- mit Konservierungsstoff ; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Geschmacksverstärker; 5- geschwefelt; 6- geschwärzt; 7-gewachst; 8- mit Phosphat; 9- mit Süßungsmittel

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal.

Änderungen vorbehalten

Gesundheitstipp der Woche
BMI ist der Body Maß Index. Auf unserer Homepage http://www.dorfner-kocht.de können Sie Ihren BMI bestimmen.

Mittagsausgabe von 11.30 Uhr - 13.30 Uhr
Bei Fragen, Anregungen, Vorbestellungen können Sie sich gern an uns wenden:
Cafeteria 05641-91-6012// Küchenleitung Fr. Eggert 05641-91-6001

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!