



Vorankündigung von Sondermenüs in der Kantine der Stadtklinik Frankenthal

**In der Woche vom 27.10.2025 – 02.11.2025
bieten wir an:**

Montag:

Currywurst vom Schwein (2, 4, 8, a1) mit Salzkartoffeln (4) und kleinem Bohnensalat

Dienstag:

Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Remouladensauce (a3, c, g, k)
und Kartoffelsalat „ hausgemacht“

Mittwoch:

Schweine- oder Putenschnitzel paniert (a1, c) mit Waldpilzsauce (4, a1, g)
dazu Bratkartoffeln

Donnerstag:

Leberknödel (a) mit Zwiebelsoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (4, g)
und Sauerkraut

Freitag:

Schweinekamm-Braten mit Majoransoße (4, a1)
dazu Butterspätzle (a1, c, g) und Rosenkohl (4)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch ...

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**

1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitrit Pökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlange von Sorbit; 14- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie**

a- Gluten haltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstier; c- Eier
d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose, h- Schalenfrüchte, Nüsse
(h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecannuss, h6- Paranuss, h7- Pistazie, h8- Macadamia,
h9- Queensland Nuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine, p- Weichtiere / Mollusken