



Vorankündigung von Sondermenüs in der Kantine der Stadtklinik Frankenthal

**In der Woche vom 03.11.2025 – 09.11.2025
bieten wir an:**

Montag:

Hähnchenschenkel mit Currysauce (4, a1) dazu Butterreis (g) und Gemüse (4)

Dienstag:

Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Remouladensauce (a3, c, g, k)
und Kartoffel-Gurkensalat

Mittwoch:

Schweine- oder Putenschnitzel paniert (a1, c) mit Paprika-Rahmsauce (4, a1, g)
und Rosmarinkartoffeln (4)

Donnerstag:

Bratwurst „Westfälische Art“ (8, i, k) mit Herzoginkartoffeln und Gemüse (4)

Freitag:

Pfeffer-Hacksteak (a1) mit pikanter Sauce (4, a1)
dazu Schwenkkartoffeln (4) und Selleriegemüse (4, i)

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 übermäßigen 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