# Speiseplan Cafeteria vom:

Stadtklinik
Frankenthal Service GmbH

**23.06.2025 - 29.06.2025**

| | Menü 1<br>Vollkost | Menü 2<br>Vegetarische Kost | Cafeteria Menü<br>Sondermenü |
|---|---|---|---|
| **Montag**<br>**23.06.2025** | Schweine Cordon bleu (1, 2, 8, a1, g)<br>mit Bratensoße (4, a1)<br>dazu Petersilienkartoffeln (4) | Vollkornpenne (4, a1)<br>mit Pesto Rosso | Käsebockwurst (1, 2, g)<br>mit<br>Bechamelkartoffeln (4, a1, g)<br>und rote Betesalat (2) |
| **Dienstag**<br>**24.06.2025** | Rindfleisch-Hackbällchen (a1)<br>mit Liebstöckelsoße (4, a1)<br>dazu Reis (4)<br>und Kohlrabigemüse (4) | Gemüsefrikadelle (a2, c, i)<br>mit Kräuter- Dip (g)<br>und Kartoffel Wedges | Paniertes Seehechtfilet (a1, c, d)<br>mit Tatarensoße ( a3, c, g, k)<br>und und Kartoffelsalat mit Radieschen |
| **Mittwoch**<br>**25.06.2025** | Schweinegulasch (4, a1)<br>mit<br>Nudeln (4, a1, c) | Pizzazunge (a1, g)<br>mit Tomate, Paprika, Zwiebeln<br>und Käse belegt | Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c)<br>mit<br>Zwiebelsoße (4, a1)<br>dazu Pommes frites |
| **Donnerstag**<br>**26.06.2025** | Schinkennudeln "Geflügel"<br>(1, 2, 4, 8, a1, c, g)<br>mit Tomatensauce (4, a1) | Dampfnudel (a1, g)<br>mit<br>Vanillesoße (g) | Pizzafleischkäse (1, 2, 4, 5, 8, c, g)<br>mit<br>Salzkartoffeln (4)<br>und Ratatouille- Gemüse (4, a1) |
| **Freitag**<br>**27.06.2025** | Seelachsfilet "natur" (d)<br>mit Zitronensauce (4, a1, g)<br>dazu Butterreis (g) | Dampfkartoffeln (4)<br>mit<br>Kräuter- Quark (g) | Spaghetti (4, a1)<br>mit<br>Tomaten-Soße Arrabiata Art (4, a1)<br>dazu kleiner Blattsalat (2, 4, g, i, k, n) |
| **Samstag**<br>**28.06.2025** | kein Mittagstisch | | |
| **Sonntag**<br>**29.06.2025** | **Cafeteria geschlossen** | | |

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**
1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungpflichte Hauptallergene Allergenkennzeichnung nach EU Richtlinie**
a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,
h- Schalenfrüchte (Nüsse, ( h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,
p- Weichtiere / Mollusken

*** Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**
**Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen**
**einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!**
**Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.**

**! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!**

**Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082**