Gesundheits Campus Wesel
Evangelisches Krankenhaus

Speiseplan vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
Menü 1 Vollkost	**Schnitzel mit** E,Gl,Gl1 **Paprikasauce,** 2,8,9,La,Sf **Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse** **ca 651 kcal**	**Hähnchen Brustfilet im Knuspermantel dazu** Gl,Gl1 **Currysauce,** 2,3,8,La,Se **Broccoli und Reis** Se **ca 427 kcal**	**Bratwurst** 2,8,Se,Sf **mit Currysauce** 1,17,2,3,Se **Pommes Frites, und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 726 kcal**	**Überbackenes Hächnchbrustfilet mit Tomaten-Käsekruste** La **mit Blumenkohl** 1 **und Püree** La **ca 509 kcal**	**gedünstetes Fischfilet in** 3,F **Senf-Dillsauce mit** La,Sf **Bratkartoffeln dazu Rahmspinat** La **ca 409 kcal**
Menü 2 Vollkost	**Lasagne Bolognese dazu** 1,2,8,E,Gl,Gl1,La,Sch,Se **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 628 kcal**	*Frontcooking* **gefüllte Ofenkartoffel mit Krossgebratenem Rinderhackfleisch und Krautsalat und** 3,Su **Zwiebeln, Wahlweise mit Käse dazu Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 488 kcal** **MA: 7,00 €** **Gast: 10,00 €**	**Hähnchenkeule mit Geflügelsauce dazu** E,Gl,Gl1 **Buttererbsen und Salzkartoffeln** **ca 648 kcal**	*Frontcooking* **Großer Hamburger** 1,2,E,Gl,Gl1,La,Se,Sf,Sm,So **mit Kartoffelwedges** Gl,Gl1 **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 1.093 kcal** **MA: 7,00 €** **Gast: 10,00 €**	**Hausgemachter Weiße Bohneneintopf mit Speck** 16,2,3,8,La,Sch,Se
Menü 3 Vegetarisch	**Gemüsefrikadelle** E,Gl,Gl1 **mit Bernsersauce** E,La,Sch **dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 246 kcal**	**Penne mit** Er,Gl,Gl1,La **Hausgemachter Pesto** 2,E,La,Sch **Kirschtomaten ,Rucola und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 652 kcal**	**Polentaschnitte** Gl,Gl1,La **an Pfannengemüse und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 417 kcal**	**Linsen-Bolognaise** Se **mit Nudeln und** Gl,Gl1 **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 970 kcal**	**Frühlingsrolle** Gl,Gl1,Se **mit Süß-Saurer- Sauce** 2 **und Basmatireis** Se **ca 395 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
16 - Nitrat
17 - koffein
E - Ei
Er - Erdnüsse
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf
Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate