Gesundheits Campus Wesel
Evangelisches Krankenhaus

Speiseplan vom 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Montag 30.11.2026	Dienstag 01.12.2026	Mittwoch 02.12.2026	Donnerstag 03.12.2026	Freitag 04.12.2026
Menü 1 Vollkost	**Spaghetti** Gl,Gl1 **Bolognaise mit** La,Sch,Se **Parmesan und** 2,E,La **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 736 kcal**	**Kohlrouladerade** Gl,Gl1 **mit Specksauce** 2,3,8,La **dazu Butterkartoffeln** La **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 422 kcal**	**Cordon Bleu vom Schwein** E,Gl,Gl1,La **mit Sauce "Hollandaise" mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln** La **ca 499 kcal**	**Cevapcici** E,Gl,Gl1,Gl5,Sf **mit Tzaziki** 2,9,La,Sf **Djuvec Reis Krautsalat** 3,Su **ca 598 kcal**	**gebackenes Fischfilet** F,Gl,Gl1 **Remouladensoße** 9,E,Gl,Gl1,Sf **Dillkartoffeln Gurkensalat** 2,3,E,La,Sf **ca 630 kcal**
Menü 2 Vollkost	**Schnitzel mit** E,Gl,Gl1 **Paprikasauce,** 2,8,9,La,Sf **Röstiecken und Erbsen und Möhrengemüse** **ca 651 kcal**	***Frontcooking*** **Asia-Nudelpfanne mit Mungobohnenkeimlingen und Cash Cashwekerne** Gl,Gl1,So **gebratene Hähnchenbruststreifen** So **dazu Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 367 kcal** **MA: 7,00 €** **Gast: 10,00 €**	**Fish and Chips** F,Gl,Gl1,La **(Kibbeling mit Pommes) dazu Knoblauchcreme** 2,9,La,Sf **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 761 kcal**	***Frontcooking*** **Chicken Burger mit selbsthergestelltem Coleslawsalat** 1,2,E,Gl,Gl1,Gl5,La,Se,Sf,Sm,So **,Kartoffelwedges** Gl,Gl1 **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 831 kcal** **MA: 7,00 €** **Gast: 10,00 €**	**Hausgemachter Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben** 16,2,3,8,La,Se,Sf
Menü 3 Vegetarisch	**Gnocci-Gemüsepfanne** E,Gl,So **mit Dipp** La **dazu Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 604 kcal**	**Mediteranes Ofengemüse mit** Se **Schmorkartoffeln und Kräuterschmand** La **ca 381 kcal**	**Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit** E,Gl,Gl1,Gl2,La **Pilzrahmsauce und** La **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 467 kcal**	**Tellerrösti mit buntem Gemüse überbacken** E,La,Se **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 580 kcal**	**Tortellini gefüllt mit Spinat und Käse** Gl,Gl1,La **dazu Käsesahnesauce** 2,8,La **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 803 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
E - Ei
F - Fisch
Gl - Glutenhaltiges Getreide
Gl1 - Weizen
Gl2 - Dinkel
Gl5 - Gerste
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf
Sm - Sesam
So - Soja
Su - Sulfite, Sulfate