Gesundheits Campus Wesel
Evangelisches Krankenhaus

Speiseplan vom 07.12.2026 bis 13.12.2026

	Montag 07.12.2026	Dienstag 08.12.2026	Mittwoch 09.12.2026	Donnerstag 10.12.2026	Freitag 11.12.2026
Menü 1 Vollkost	**Gyros aus der Pute mit Zwiebeln, Tzatziki,** 2,9,La,Sf **Wedges** Gl,Gl1 **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 510 kcal**	**Paniertes Putenschnitzel** Gl,Gl1 **an einer fruchtigen Currysauce** 2,3,8,La,Se **mit Reis** Se **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 436 kcal**	**Bratwurst mit** 2,8,Se,Sf **Currysauce und** 1,17,2,3,Se **Pommes Frites Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 726 kcal**	**Schweinshaxe** 2,8,La **mit Knödel** E,Gl,Gl1 **und Sauerkraut** **ca 676 kcal**	**Fischfilet Bordelaise** F,Gl,Gl1 **Kaisergemüse** 1 **Kartoffelpüree** La **ca 506 kcal**
Menü 2 Vollkost	**Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck** 16,2,3,8,Se **mit Bockwurst** 16,2,3,8 **ca 613 kcal**	***Frontcooking*** **Schweinerückensteak an gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdipp** La **und Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 350 kcal** **MA: 7,00 €** **Gast: 10,00 €**	**gebratenes Buntbaschfilet** 3,F,Gl,Gl1 **an Senfsauce** 2,8,La,Se,Sf **mit Broccoli und Butterkartoffeln** La **ca 451 kcal**	***Frontcooking*** **Putenbrust-Spieß an Kräutermarinade an Mediterranem Ofengemüse und Drillingen** Se **dazu Kräuterdipp** La **ca 278 kcal** **MA: 7,00 €** **Gast: 10,00 €**	**Hausgemachter Möhreneintopf mit** 16,2,3,8,La,Se **Frikadellen** E,Gl,Gl1,Sf
Menü 3 Vegetarisch	**Kartoffelgratin mit Brokkoli dazu** E,La,Se **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 408 kcal**	**Spaghetti** Gl,Gl1 **Basilikumpesto** 2,E,La,Sch **gebratene Champignons Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 565 kcal**	**Falafelbällchen auf** Gl,Gl1 **Pfannengemüse und Kräuterdipp dazu** La **Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 444 kcal**	**Nudelauflauf mit** 2,8,Gl,Gl1,Gl6,La,Se **Käsesauce** 2,8,La **dazu Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 582 kcal**	**Penne mit** Er,Gl,Gl1,La **Tomatensahnesoße** La **Rucola und gehobeltem Parmesan** 2,E,La **dazu Salat vom Buffet** 3,6,Su **ca 700 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
Gl6 - Hafer
La - Milch / Laktose
S2 - Haselnüsse
Sch - Spuren von Schalenfrüchten
Se - Sellerie
Sf - Senf
Su - Sulfite, Sulfate