DE-ÖKO-039

Landeskrankenhaus
RHEIN-MOSEL-FACHKLINIK ANDERNACH

Speisenplan vom 29.04. - 05.05.2019 (KW18)

Schule

Genießen mit Verantwortung

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Schule

Montag der, 29. April 2019

Rindergulasch Mexico[A,a,u]
2 Kartoffelklöße[u]
Hausgem.Waldbeer-Biojoghurt[B,u]

Dienstag der, 30. April 2019

Hausg.Gemüseburger m.Bio Mais[A,B,D,H,J,a,b,u]
Tomaten (Bio)-Basilikumsoße[A,J,a,u]
Bio-Langkornreis[12,A,J,a,u]
Salatmix[D,K,u]
Pudding mit Sahne[A,B,H]

Mittwoch der, 1. Mai 2019

geschlossen

Donnerstag der, 2 Mai 2019

Hacksteak Puszta Art (Schw)[4,6,A,D,J,a,u]
Thymianböhnchen v.Bio-Bohnen[A,B,H,J,a,u]
Dampfkartoffel[u]
Tafelbirne

Freitag der, 3 Mai 2019

2 Seehecht im Backteig[A,D,E,K,a,u]
Remouladensoße[1,2,4,12,B,D,K,u]
Kartoffelsalat m.Bio-Möhren[2,13,M,u]
Beerengrütze mit Erdbeeren[u]

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern. Änderungen vorbehalten

Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene. Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind.¤Wir verwenden bestimmte Lebensmittel ausschließlich in Bio-Qualität. Nach regionaler Verfügbarkeit setzten wir Obst und Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft ein. Wir verarbeiten Rind und Schweinefrischfleisch ausschließlich, als auch teilweise Geflügel aus Artgerechter Haltung (Neuland). Alle Fischqualitäten werden aus nachhaltiger Fischerei (Standard MSC) verarbeitet.