















Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026



Rheinland Klinikum
Catering

Woche: 17	Menü 1 8,00 €	Menü 2 9,00 €	Menü 3 10,00 €
Montag	Süßkartoffel-Gemüse Curry 	Hühnerfrikassee ²⁴ Reis 	Chili con Carne ¹ Reis 
Dienstag	Grünkohl Bürgerlich ^{27, 29} Senf ²⁷ Mettwurst ^{1, 2, 3, 12} 	Gemüsestrudel ^{18, 24, 26, 18a} Kräuterquark ²⁴ Kartoffeln 	indisches Butter Chicken ²⁴ Reis 
Mittwoch	Spaghetti aglio olio ^{18, 20, 24, 18a} 	Spätzle-Pilz-Pfanne ^{18, 20, 18a, 18b} 	Winterbowl Linsen-Curry Röstkarotten Rote Bete-Sticks ^{18, 23, 24, 18a} Salat 
Donnerstag	Kartoffel-Blumenkohlaufauf ^{20, 24, 26} helle Soße 	Geflügel Curry ^{18, 24, 27, 18e} Reis 	Frikadelle ^{18, 20, 27, 18a} dunkle Soße Erbsen-Möhren Kartoffeln 
Freitag	Rheinische Reibekuchen ^{18, 20, 18a} Apfelmus ² 		Fischstäbchen ^{18, 21, 18a} Rahmspinat ²⁴ Kartoffelpüree ^{24, 2} 

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (12) mit Phosphat

Enthält Allergene: (18) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (20) Eier und -erzeugnisse, (21) Fisch und -erzeugnisse, (23) Soja und -erzeugnisse, (24) Milch und -erzeugnisse, (26) Sellerie und -erzeugnisse, (27) Senf und -erzeugnisse, (29) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben, (18a) Weizen, (18b) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (18e) Gerste

Bei Vorlage des Mitarbeiterausweises der RKN Kliniken, Tochterunternehmen, Krankenhaus Besatzung erhalten Sie eine Rabattierung von 4,00 €, Kreisverwaltung von 3,00 €

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an.