















# Speiseplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026



Rheinland Klinikum  
Catering

Woche: 19	<b>Menü 1</b> <b>8,00 €</b>	<b>Menü 2</b> <b>9,00 €</b>	<b>Menü 3</b> <b>10,00 €</b>
Montag	Käsetortellini <sup>18, 20, 24, 18a</sup> Gemüserahmsoße <sup>24</sup> 	Hühnerfrikassee <sup>24</sup> Reis 	Hackbraten <sup>18, 20, 27, 18a, 3, 12</sup> dunkle Soße Rahmwirsing <sup>24</sup> Kartoffeln 
Dienstag	veg. Moussaka <sup>20, 24</sup> Tomatensoße 	Leberkäse <sup>1, 2, 12</sup> Senf <sup>27</sup> Möhrengemüse bürgerlich <sup>29</sup> 	Hähnchenkeule dunkle Soße Erbsen-Möhren Kartoffeln 
Mittwoch	Spaghetti <sup>18, 18a</sup> Linsenbolognese <sup>26, 29</sup> 	Plantballs <sup>18, 23, 18a, 18e</sup> Tomatensoße Graupen-Spinat-Risotto <sup>18, 18e</sup> 	Winterbowl Couscous <sup>18, 18a</sup> Salat Blumenkohl-Falafel <sup>28</sup> 
Donnerstag	Buttermilchcurry <sup>24, 26, 29, 5</sup> Wildreis 	Rinderhackfleisch-Käse- Lauchsuppe <sup>24</sup> 	Hähnchengyros Zaziki <sup>24, 26</sup> Paprika-Reis 
Freitag	Waldpilz-Ragout <sup>24</sup> Serviettenknödel <sup>18, 24, 18a</sup> 		Kibbelinge <sup>18, 21, 24, 18a</sup> Remouladensoße <sup>20, 27, 5</sup> Pommes 

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (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, (28) Sesamsamen und -erzeugnisse, (29) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben, (18a) Weizen, (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.