















Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026



Rheinland Klinikum
Catering

Woche: 26	Menü 1 8,00 €	Menü 2 9,00 €	Menü 3 10,00 €
Montag	Rote Bete-Curry ^{24, 26, 29, 5} Wildreis 	3 Kartoffeltaschen ²⁴ Kräuterquark ²⁴ Ratatouille Gemüse 	Schweineschnitzel ^{18, 18a} Senf ²⁷ bunter Nudelsalat ^{18, 23, 27, 18a} 
Dienstag	Waldpilz-Ragout ²⁴ Serviettenknödel ^{18, 24, 18a} 	Rinderhackfleisch-Käse- Lauchsuppe ²⁴ 	Hähnchenbrust Rosmarinsoße Rosenkohl ²⁴ Kartoffeln 
Mittwoch	Spaghetti ^{18, 18a} al Limone ^{20, 24} 	indisches Butter Chicken ²⁴ Reis 	Sommerbowl Couscous ^{18, 18a} 4 Mozzarella Sticks ^{18, 24, 18a, 18d} Salat 
Donnerstag	Gemüse-Reispfanne Kräuterquark ²⁴ 	8 Köttbullar ^{18, 20, 18a} Rahmsoße ^{20, 24} Erbsen-Gemüse Kartoffelpüree ^{24, 2} 	Geflügelgeschnetzeltes ²⁴ Reis 
Freitag	mediterrane Nudelpfanne ^{18, 23, 18a} 		Cordon Bleu ^{18, 24, 18a, 1} dunkle Soße Erbsen-Gemüse Kartoffelpüree ^{24, 2} 

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln
Enthält Allergene: (18) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse, (20) Eier 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, (18d) Roggen

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.