

Speiseplan vom 21.09.2026 bis 25.09.2026



Rheinland Klinikum
Catering

Woche: 39	Menü 1 8,00 €	Menü 2 9,00 €	Menü 3 10,00 €
Montag	Käsetortellini ^{18, 20, 24, 18a} Ricotta-Tomatensoße ²⁴ 	Frikadelle ^{18, 20, 24, 26, 27, 18a} dunkle Soße Blumenkohl Kartoffeln 	Hähnchen-Döner ²⁶ Zaziki ^{24, 26} Krautsalat ^{26, 27} Pommes 
Dienstag	Linsen-Dal Minzjoghurt ²⁴ Vollkornreis 	Schaschlik-Ragout ^{26, 27, 5} Kartoffelrösti 	Schweinekotelett ^{18, 18a} dunkle Soße Lauch in Rahm ²⁴ Kartoffeln 
Mittwoch	Ofenkartoffel gebratene Champignons Kräuterquark ²⁴ Salat 	Plantballs ^{18, 23, 18a, 18e} Tomatensoße Brokkoli Couscous ^{18, 18a} 	Wokpfanne Teriyaki Chicken ^{18, 23, 29, 18a, 12} Reis 
Donnerstag	Gemüsestrudel ^{18, 24, 26, 18a} Paprikasoße Reis 	5 Rostbratwürstchen ²⁷ Senf ²⁷ Sauerkraut Kartoffelpüree ^{24, 2} 	Hähnchenkeule dunkle Soße Spätzle ^{18, 20, 18a} Erbsen-Möhren 
Freitag	Vegetarische Bolognese ^{23, 26} Spaghetti ^{18, 18a} 		Pan. Fischfilet ^{18, 21, 24, 27, 18a} Kräutersoße hell Wurzelgemüse Kartoffeln 

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel, (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, (29) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ 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.