















Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026



Rheinland Klinikum
Catering

Woche: 06	Menü 1 8,00 €	Menü 2 9,00 €	Menü 3 10,00 €
Montag	Spaghetti ^{18, 18a} al Limone ^{20, 24} 	Schweinebraten dunkle Soße Möhrengemüse bürgerlich ²⁹ 	Backhendl ^{18, 20, 18a} Kartoffel-Gurkensalat ²⁶ 
Dienstag	Blumenkohl-Medaillon ^{20, 24, 18a} helle Soße Kaisergemüse Kartoffeln 	Geflügelstreifen, Gemüse ²⁶ Nudeln ^{18, 18a} 	Gulaschsuppe ^{26, 29} 
Mittwoch	Waldpilzrisotto ^{20, 24, 29} 	Ofenkartoffel Krautsalat ^{26, 27} Rote Bete-Falafel Minzjoghurt ²⁴ 	Ramen-Suppe ^{18, 23, 29, 18a, 1, 3} Udon-Nudeln ^{18, 18a} Tofu ²³ Gemüse, Ei 
Donnerstag	Vegetarische Bolognese ^{23, 26} Spaghetti ^{18, 18a} 	Rinderbolognese ²⁶ geriebener Hartkäse ^{20, 24, 1} Spaghetti ^{18, 18a} 	Rostbratwürstchen ²⁷ Senf ²⁷ Sauerkraut Kartoffelpüree ²⁴ 
Freitag	Kichererbsen-Curry ^{26, 27} Reis 		Cordon Bleu ^{18, 24, 18a, 1} Geflügelrahmsauce ²⁴ Erbsen-Möhren Kartoffeln 
<p>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (3) mit Geschmacksverstärker Enthält Allergene: (18) Glutenhaltiges 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</p>			

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.