GastroServ **Cafeteria Krankenhaus Saarlouis vom DRK** **Speisekarte vom** **16.11. - 20.11.2026**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rosenkohlauflauf "Westfälische Art" Beilagensalat	Spaghetti "Bolognese" mit geriebenem Käse Beilagensalat oder Blumenkohl- Karottengemüse	Rahmschnitzel vom Schwein Wedges Schinkenerbsen oder Beilagensalat	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Beilagensalat	Elsässer Schlachtplatte Püree Sauerkraut oder Beilagensalat
Menü 2	Schinkenhackbraten Püree Mischgemüse oder Beilagensalat	Geg. Putenbrust Salzkartoffeln Blumenkohl-Karottengemüse oder Beilagensalat	Broccoli-Nudeln mit Pinienkernen Beilagensalat	Feine Bratwurst Püree Beilagensalat	Seelachsfilet in Dillsauce Butterreis Broccoligemüse oder Beilagensalat
Menü 3	Eierpfannkuchen mit Käse und Spinat Schwenkkartoffeln Beilagensalat	Schupfnudel-Gemüsepfanne Beilagensalat	Gek. Eier in Senfsauce Salzkartoffeln Spinat oder Beilagensalat	Gemüsefrikadelle mit Tomaten- Mozzarellasauce Tagliatelle Beilagensalat	Rührei Püree Spinat oder Beilagensalat
Tauschbare Beilagen	Püree Schwenkkartoffeln		Wedges Salzkartoffeln	Bouillonkartoffeln Püree Tagliatelle	Püree Butterreis

Änderungen vorbehalten!

Preis Menü 1 - 3 inklusive Suppe und Dessert: Gäste 9,20 €

Zusätzliche Sättigungsbeilage oder Gemüse Gäste 2,00 €

Essensausgabe Montag - Freitag 11.45 - 13.45 Uhr

Erläuterungen zu den Zusatzstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte bei unserer Servicekraft in der Cafeteria

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, …) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.