Klinik Langenfeld
Akademisches Lehrkrankenhaus
der Universität Duisburg-Essen

Qualität für Menschen

Speiseplan vom 02.11. bis 08.11.2026

Tages Suppe: ***0,80 €***
Tages Dessert: ***1,10 €***

2	**Hauptgericht**	**Allergene und Zusatzstoffe**	**Mitarbeiter Preis**	**Externe Besucher Preis**	**Hauptgericht** vegetarisch	**Allergene und Zusatzstoffe**	**Mitarbeiter Preis**	**Externe Besucher Preis**
Montag 02.11.2026	Geflügelfrikadelle mit Estragonsoße dazu Kartoffelpüreé und Erbsen*	**a,c,3** **i** **g** **i,11**	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **4,95 €**	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **5,95 €**	Gebratene Champignons mit Dipp **auch Vegan** dazu Kartoffeln	**i,1,2** **(g)** **-**	3,65 € 0,40 € 1,10 € **5,15 €**	4,65 € 0,40 € 1,10 € **6,15 €**
Dienstag 03.11.2026	Eieromelett m. Kräutern, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Rahmspinat	**c,g** **c,g** **i** **a,g,i**	1,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **3,90 €**	3,20 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **5,90 €**	Tortellini mit Käsefüllung und Kräuterrahmsoße	**a,c,g,1,2** **a,g,i**	2,45 € 0,40 € **2,85 €**	3,45 € 0,40 € **3,85 €**
Mittwoch 04.11.2026	Hühnerfrikasseé mit Reis	**g,i,1,2** **-**	2,35 € 1,10 € **3,45 €**	3,35 € 1,10 € **4,45 €**	Kartoffelecken mit Kräutersoße **auch Vegan** dazu Kartoffeln und Zucchini*	**-** **(g),i** **-** **i**	2,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **4,95 €**	3,25 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **5,95 €**
Donnerstag 05.11.2026	Hacksteak "Hacienda", Oliven-Kapernsoße dazu Vollkornpenne und Ratatouille	**a,c,g,i,j** **i,6,11** **a,i** **i,1,2**	2,90 € 1,05 € 1,10 € 1,20 € **6,25 €**	3,90 € 1,05 € 1,10 € 1,20 € **7,25 €**	Vegetarische Bratwurst mit Currysoße dazu Kartoffeln und Möhrengemüse*	**a,c** **a,j,l** **-** **i**	2,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **5,50 €**	3,80 € 0,40 € 1,10 € 1,20 € **6,50 €**
Freitag 06.11.2026	Heringsstipp mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen*	**a,c,d,g,j,2,11** **-** **i**	3,25 € 1,10 € 1,20 € **5,55 €**	4,25 € 1,10 € 1,20 € **6,55 €**	Kaiserschmarn mit Vanillesoße	**a,c,g** **g,11**	2,90 € 0,40 € **3,30 €**	3,90 € 0,40 € **4,30 €**
Samstag und Sonntag	Wir wünschen einen guten Appetit ! Am Wochenende und an Feiertagen haben wir geschlossen.							

Technologisch unvermeidbare Spuren an allergenauslösenden Stoffen können nicht ausgeschlossen werden

Auf Wunsch und Vorbestellung erhalten sie auch ein festgelegtes, fettreduziertes Essen.

Kennzeichnung: Die Kennziffer – rechts v. Produkt – weist auf entsprechende Zusatzstoffe/Allergene hin (Erklärung auf separatem Beiblatt)

*Mit * gekennzeichnete Beilagen sind aus biologischem Anbau.*

Alle Komponenten sind einzeln erhältlich und können untereinander kombiniert werden.

Im Falle von bestehenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien besteht die Möglichkeit, ein für Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Mittagessen individuell herzustellen. Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Leitung der Küche.

Alle Preise enthalten die gesetzl. vorgeschriebene MWSt.

LVR-Klinik Langenfeld
40764 Langenfeld, Kölner Str. 82, Tel 02173 102-0
klinik-langenfeld@lvr.de, www.klinik-Langenfeld.lvr.de

Legende zur Allergenkennzeichnung

	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Kennzeichnungspflichtige Allergene
Kennziffer	**Kenntlichmachung**	**Kennziffer**	**Kenntlichmachung**
1	mit Farbstoff	a	glutenhaltig
2	mit Konservierungsstoffen	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fisch
5	geschwefelt	e	Erdnüsse
6	geschwärzt	f	Soja
7	gewachst	g	Milch und Laktose
8	mit Phosphat	h	Schalenfrüchte
11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	i	Sellerie
12	mit Phenylalaninquelle	j	Senf
15	coffeinhaltig	k	Sesam
		l	Schwefeloxide, Sulfide
		m	Lupin
		n	Weichtiere
			… sowie daraus hergestellte Erzeugnisse