Klinik Langenfeld
Akademisches Lehrkrankenhaus
der Universität Duisburg-Essen

Qualität für Menschen

Speiseplan vom 09.11. bis 15.11.2026

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

3	Hauptgericht	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis	Hauptgericht vegetarisch	Allergene und Zusatzstoffe	Mitarbeiter Preis	Externe Besucher Preis
Montag 09.11.2026	Geflügelcurry dazu Gemüsereis und Brokkoli*	**g,i,1,2** **i** **i**	2,10 € 1,10 € 1,20 €	3,10 € 1,10 € 1,20 €	Eieromelette mit Schnittlauchsoße dazu Kartoffelpüreé und Rahmspnat	**c,g** **a,g,i** **g** **g,i**	2,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,00 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €
			4,40 €	**5,40 €**			**4,70 €**	**5,70 €**
Dienstag 10.11.2026	Ravioli mit Fleischfüllung mit Tomatensoße	**a,c,i** **i**	2,25 € 0,40 €	3,25 € 0,40 €	Gemüse*-Kartoffelauflauf mit Kräutersahnesoße	**c,g,i** **a,g,i**	2,35 € 0,40 €	3,35 € 0,40 €
			2,65 €	**3,65 €**			**2,75 €**	**3,75 €**
Mittwoch 11.11.2026	Geflügelbratwurst mir Rahmsoße dazu Kartoffeln und Pfannengemüse	**g,i** **g,i** - **i**	2,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	3,45 € 0,40 € 1,10 € 1,20 €	Couscous-Gemüsetörtchen mit Honig-Sesamsoße **auch Vegan** und Romanesco*	**a** **a,(g),i,l,11** **i,1,2**	2,25 € 1,05 € 1,20 €	3,25 € 1,05 € 1,20 €
			5,15 €	**6,15 €**			**4,50 €**	**5,50 €**
Donnerstag 12.11.2026	Rindfleischstreifen in Sauerrahmsoße dazu Butterreis feine Erbsen*	**a,g,i,1,2** **g,i,1,2** **i,1,2** **i,11**	3,10 € 1,10 € 1,20 €	4,10 € 1,10 € 1,20 €	Reispfanne mit Dipp **auch Vegan**	**i,1,2** **(g)**	2,55 € 1,05 €	3,55 € 1,05 €
			5,40 €	**6,40 €**			**3,60 €**	**4,60 €**
Freitag 13.11.2026	Kibbling mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	**a,d,g** **a,c,j** **a,c,j,1,2**	2,80 € 0,40 € 1,20 €	3,80 € 0,40 € 1,20 €	Gemüsebolognese mit Bandnudeln* und geriebenen Käse	**a,g,i,1,2** **a** **c,g**	1,55 € 1,10 € 0,35 €	2,55 € 1,10 € 0,35 €
			4,40 €	**5,40 €**			**3,00 €**	**4,00 €**
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