

Für die Woche
vom:

07.04. - 13.04.2025

Speiseplan

EKH Erzgebirgische Krankenhaus-
und Hospitalgesellschaft mbH
Clara-Zetkin-Straße 74, 08340 Schwarzenberg



	Menü A	Menü B	Kaltes Menü
Mo 07.04.25	Bohneneintopf mit Rinderbrust (a,1a,c,Rd,C) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 402 kcal	Gefülltes Fischfilet (a,1a,h,Fi) in Petersiliensoße (a,1a,3a,m) dazu Blattspinat (a,1a) und Kartoffeln 579 kcal	Salat "Gärtnerin" Eisberg-,Lollo Rosso,Kopfsalat,Gurke, Mais,Kochschinken und Dressing (d,m,Sch,B,E,F) 214 kcal
Di 08.04.25	Hackfleischtopf mit Gemüse (Karotten,Steckrüben) (a,1a,1m,Sch) und Kartoffelpüree (m,A) 484 kcal	Putenrollbraten (a,1a,c,1m,Pu) dazu Broccoligemüse (m) und Semmelknödel (a,1a,d,m) 554 kcal	Hähnchenbrustfilet-Baguette Frischkäse,Salat,Hähnchenbrust, Rucola,Tomate und Salatcreme (a,1a,d,e,h,m,Hä,E) 597 kcal
Mi 09.04.25	Saure Schwammeeintopf mit Bauchspeck feiner Pilzmischung, Karotten-, Gurken- und Kartoffelwürfel (a,1a,Sch,Rd,B,C,E,F) und 1 Scheibe Brot (a,1a,2a) 399 kcal	Gefüllte Paprikaschote (a,1a,c,d,e,m,1m,Sch,A) dazu Gemüsemischung Excellence (m) und Kartoffeln 741 kcal	Salat "Kieler Art" Eisberg,Weißkrautsalat, Karotte, Paprika,Mais,Heringsalat und Dressing (d,h,l,Fi,B,C,E) 410 kcal
Do 10.04.25	Tortelloni mit Ricotta/Spinatfüllung (a,1a,d,m,B) in Käsesoße (a,1a,m) 542 kcal	Schlemmerfilet "á la Bordelaise" (a,1a,Fi) sc. Bénaise (a,1a,c,d,e,j,l,m,A,G) dazu Rotkohl (Sch,E,H) und Kartoffeln 751 kcal	Frikadellen-Baguette Kopfsalat,Butter,Tomate,Schnittlauch, gekochtes Ei und Salatcreme (a,1a,d,h,m,Sch,E) 813 kcal
Fr 11.04.25	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt (m) 340 kcal	Spirelli (a,1a) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons (a,1a,e,m,1m,Sch,A) 710 kcal	Griechischer Salat Kopfsalat,Rohkostsalat,Oliven,Tomate, Feta,Kochschinken und Dressing (d,m,Sch,B,F,E) 381 kcal
Sa 12.04.25	Bauernroulade (a,1a,c,m,Sch,A) dazu Blumenkohlgemüse (m) und Kartoffeln 834 kcal	Gefülltes Hähnchenbrustfilet "Nicole" (a,1a,c,m,Hä) dazu Oma´s Mischgemüse (a,1a,3a,m) und Kartoffeln 828 kcal	Allergene: a) Gluten, Weizen, 2a Roggen, 3a Gerste, 4a Hafer, 5a Dinkel, 6a Kamut, b Erdnüsse, c Sellerie, d Eier, e Soja, f)Schalenfrüchte, f1 Mandeln, f2 Haselnüsse, f3 Walnüsse, f4 Cashewnüsse, f5 Pecanüsse, f6 Paranüsse, f7 Pistazien, f8 Macadamianüsse, g Lupinin, h Senf, i Sesam, j Schwefeldioxid und Sulf 1a Wite, k Krebstiere, l Fisch, m) Milch (einschl. lactose), 1m Lactosefrei, n Weichtiere Zusatzstoffe: A Farbstoffe, B Konservierungsmittel, C Geschmacksverstärker, D Süßungsmittel, E Antioxidationsmittel,F mit Phosphat, G geschwärtzt, H geschwefelt I Inhaltsstoffe: Sch Schwein, Rd Rind,Hä Hähnchen, Pu Pute, AL Alkohol, K Kalb, Fi Fisch, Ka kaninchen,L Lamm, W Wild Bei längeren Stromausfall wird der Service EaR eingestellt!
So 13.04.25	Gebratenes Wildlachsfilet (a,1a,c,e,j,l,Fi,A,G) in Limettensoße (a,1a,3a,m) dazu Romanesco Mix (m) und Kartoffeln 614 kcal	Kalbsgulasch (a,1a,m,1m,K) dazu Rotkohl (Sch,E,H) und Kartoffelklöße (j,E) 592 kcal	

Heißes Essen auf Rädern

Ihren Menüwunsch können Sie am Liefertag bis 8.00 Uhr kostenlos ändern bzw. abbestellen für Wochenenden und Feiertage bitte am vorherigen letzten Werktag bis 15.00 Uhr.

Telefon: 03774 265-150

Fax: 03774 265-180

E-Mail: EaR@ekhmbh.de

Änderungen vorbehalten! Die Kennzeichnung zu Inhaltsstoffen sowie zu Allergenen Stoffen haben wir nach bestem Wissen und Vorgaben der Lieferanten ausgewiesen bzw. deklariert. Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie aus rechtlichen Gründen darauf hin, dass sich auch außerhalb der kennzeichnung aus technologischen Gründen, Spuren von Allergenen Potenzial in den Speisen wiederfinden können.