



# Vorankündigung von Sondermenüs in der Kantine der Stadtklinik Frankenthal

**In der Woche vom 18.11.2024 – 24.11.2024**

**bieten wir an:**

**Montag:**

Hausgemachte Kartoffelpuffer (a1, c) mit Apfelmus (2)

**Dienstag:**

Fischfilet natur (d) auf buntem Gemüsebett (i) mit Schwenkkartoffeln (4)

**Mittwoch:**

Puten- oder Schweineschnitzel paniert (a1, c) mit Champignon-Rahmsoße (4, a1, g)  
dazu Pommes frites

**Donnerstag:**

Putenoberkeule gebraten mit Rahmsoße (4, a1, g) dazu Bandnudeln (4, a1, c) und  
Rosenkohl Gemüse (4)

**Freitag:**

Herzhafter Dinkelpfannkuchen (a5, g) mit Spinat-Champignonfüllung (4, a1, g) und  
kleiner Salat

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch ...**

**\* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitrit Pökelsalz / Nitrat  
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin  
12- Alkohol; 13- auf Grundlange von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

**\* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergen Kennzeichnung nach EU Richtlinie**

a- Gluten haltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstier; c- Eier  
d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose, h- Schalenfrüchte, Nüsse  
( h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecannuss, h6- Paranuss, h7- Pistazie, h8- Macadamia,  
h9- Queensland Nuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine, p- Weichtiere / Mollusken