

# Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 06.01. bis 11.01.2025 KW 02

## Menü 1

<b>Montag</b>	
Rinderroulade * Hausfrauen Art * mit Kartoffelklößen und Rotkohl	7,15
<b>Dienstag</b>	
Bunte Wirsingpfanne mit Krakauer	21
<b>Mittwoch</b>	
Kasselernackn mit Grünkohl und Dampfkartoffeln	3
<b>Donnerstag</b>	
Schweineschnitzel an Pfefferrahmsauce dazu Kartoffeln und Wachsbrechbohnsalat	7,15
<b>Freitag</b>	
Matjesfilet *Hausfrauenart * dazu Dampfkartoffeln	15,17
<b>Samstag</b>	
Ab 12.30 UHR Herzhafter Linseneintopf mit Bockwurststeinlage	21
<b>Sonntag</b>	

## Menü 2

<b>Montag</b>	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Kartoffeln und Rote Bete	15,3
<b>Dienstag</b>	
Seelachs an Kräutersauce dazu Kartoffeln und buntes Gemüse	21
<b>Mittwoch</b>	
Rinderhackfleischsauce an Vollkornnudeln und Blattsalat	21
<b>Donnerstag</b>	
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Möhrengemüse	
<b>Freitag</b>	
Broccoli - Gnocchi - Auflauf an Tomatensauce	15,21
<b>Samstag</b>	
Ab 12.30 UHR	
<b>Sonntag</b>	

## Vegetarische Kost

<b>Montag</b>	
Rataouillepfanne mit Fetakäse dazu Vollkornnudeln	7,15
<b>Dienstag</b>	
Raviloi Ricotta Tomatensauce und Blattsalat	15
<b>Mittwoch</b>	
Asiatische Gemüsepfanne dazu Reis	21
<b>Donnerstag</b>	
Spinat - Kartoffel - Auflauf an Bechamelsauce	15,17,21
<b>Freitag</b>	
Sauerkraut - Schupfnudelpfanne mit herzhaftem Dip	21,7
<b>Samstag</b>	
Ab 12.30 UHR Gemüse - Reis - Eintopf	21
<b>Sonntag</b>	

### Ihr Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gern unter folgender Rufnummer zur Verfügung: 405

#### Zusatzstoffe:

(1) Farbstoff, (2) mit Konservierungsmittel,  
(3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (29) unter  
Schutzatmosphäre verpackt, (32) mit Süßungsmittel,

#### Allergene:

(7) enth. Gluten, (15)enth. Milch einschl. Lactose, (17) enth. Ei,  
(18) enth. Soja, (21) enth. Sellerie, (45) enth. Senf

