

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 20.01.25. bis 25.01.25 - KW 04 -

Menü 1

Montag	
Prager Schinken mit Bohnenbouquet und Kartoffelgratin	15,17
Dienstag	
Hausmacher Frikadelle mit Lauch in Rahm dazu Kartoffeln	7,15
Mittwoch	
Ungarischer Rindergulasch dazu Teigwaren und Wachsbruchbohnenalat	7,15
Donnerstag	
Cordon Bleu an herzhafter Sauce dazu Kartoffelrösti und Blattsalat	6,80€ 7
Freitag	
Forelle * Müllerin * mit Kräuterbutter und Kartoffeln dazu Endiviensalat	7,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch einlage	21
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Schweinesteak an Paprikarahmsauce dazu Langkornreis und Salat	
Dienstag	
Gebratenes Fischfilet an Kräutersauce dazu Kaisergemüse und Nusskartoffeln	7
Mittwoch	
Hähnchenbrustfilet Dampfkartoffeln Broccoliröschen	
Donnerstag	
Putengeschnetzeltes mit Vollkornreis und Eurogemüse	
Freitag	
Gebutterte Blumenkohlröschen an Käsesauce dazu Salzkartoffeln	15
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung dazu Kräuterdip und Weißkrautsalat	15
Dienstag	
Hessische Kartoffelsuppe mit vegetarischer Einlage und Brotbeilage	7,18
Mittwoch	
Gemüse - Topf - Toscana an geschwenkten Spätzle	7
Donnerstag	
Grießschnitte * Florentiner Art * an Spinatsauce dazu Blattsalat	7,15
Freitag	
Rührei mit Kartoffeln und Spinat	17
Samstag	
Ab 12.30 UHR Gemüse Eintopf mit vegetarischer Einlage	21
Sonntag	

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

