Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 11.02.19. bis 16.02.19 - KW 07 -

Menü 1

Montag	
Prager Schinken mit Bohnenbouquet und Kartoffelgratin	15,17
Dienstag	
Hausmacher Frikadelle mit Lauch in Rahm dazu Kartoffeln	15
Mittwoch	
Ungarischer Gulasch dazu Teigwaren und Wachsbrechbohnensalat	7,15
Donnerstag	
Cordon Blue an herzhafter Sauce dazu Kartoffelrösti und Blattsalat	6,20 € 7
Freitag	
Forelle * Müllerin * mit Kräuterbutter und Kartoffeln dazu Endiviensalat	7,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Graupeneintopf mit Kasselerfleischeinlage	21
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Bunte Hackfleischpfanne (Möhre,Zucchini,Sellerie und Broccoli) dazu Langkornreis	
Dienstag	
Gebratenes Fischfilet an Kräutersauce dazu Kaisergemüse und Nusskartoffeln	7
Mittwoch	
Hausmacher Weckewerk mit Pellkatoffeln und saurer Gurke dazu Feldsalat	15,21
Donnerstag	
Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln	7,15
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 vegetarisher Einlage und Brotbeilage	7,18
vegetarische Filetschnitte an Gemüsesauce mit Teigwaren und dazu Blattsalat	7,21,18,15
Donnerstag	
Grießschnitte * Florentiner Art * an Spinatsauce dazu Blattsalat	7,15
Freitag	
Rührei mit Kartoffeln und Spinat	17
Samstag	
Ab 12.30 UHR Graupeneintopf mit vegetarischer Einlage	7,18
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

HOSPITAL ZUM HEILIGEN GEIST FRITZLAR