

# Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 20.06.22 bis 25.06.2022

- KW 25 -

## Vollkost Menü

## Leichte Vollkost

## Vegetarische Kost

<b>Montag</b> Herzhafter Schweinebraten Dampfkartoffeln Gemüse Mischung	21	<b>Montag</b> Spinatlasagne an Bechamelsauce	7,15,17,21	<b>Montag</b> Germknödel mit Vanillesauce	7,15,17
<b>Dienstag</b> gekochtes Rindfleisch an herzhafter Meerrettichsauce dazu Kartoffeln und Prinzeßbohnen		<b>Dienstag</b> Country Potatoes Kräuterquark Weißkrautsalat	7,15,32	<b>Dienstag</b> Zucchini - Möhren - Puffer mit Kräuterquark und Krautsalat	15,20,25,32
<b>Mittwoch</b> Lebergeschnetzeltes *Berliner Art * mit Kartoffelpüree und Blattsalat	7,15,21	<b>Mittwoch</b> Karotten - Geflügel - Eintopf mit Brotbeilage	21,7	<b>Mittwoch</b> Gemüseschnitzel an Tomatensauce dazu Nudeln und Salat	7,15,17,21
<b>Donnerstag</b> Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce dazu Kroketten und Eisbergsalat	3,17,7	<b>Donnerstag</b> Putenragout Dampfkartoffel Kohlrabigemüse	21	<b>Donnerstag</b> Herzhafter Nudelauflauf dazu Tomatensauce und Salat	7,15,17,18,20,21
<b>Freitag</b> Matjes *Hausfrauen Art * dazu Dampfkartoffeln	15	<b>Freitag</b> Vollkorn - Weizennudeln an Gorgonzolasauce	15	<b>Freitag</b> Broccoli - Gnocchi - Auflauf an Tomatensauce	7,15,17,18,21
		<b>dazu Tomaten - Gurkensalat</b>			
<b>Samstag</b> Herzhafter Linseneintopf mit Bockwurstbeilage und Brotbeilage	21	<b>Samstag</b>		<b>Samstag</b> vegetarischer Gemüseeintopf mit Klößchen	21
<b>Sonntag</b>		<b>Sonntag</b>		<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,

