

# Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 27.06. bis 02.07.2022

- KW 26-

## Menü 1

<b>Montag</b>	
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark dazu Krautsalat	15,32
<b>Dienstag</b>	
Hähnchenbrustfilet an Currysauce dazu Reis und Blattsalatmix	21
<b>Mittwoch</b>	
<b>Donnerstag</b>	
Zwiebelnschnitzel mit Herzoginkartoffeln dazu Blattsalatmix	7,21
<b>Freitag</b>	
Spinat/Fisch - Gratin an Zitronenbuttersauce dazu Dampfkartoffeln	15,21,17
<b>Samstag</b>	
Karotteneintopf mit Bockwursteinlage und Brotbeilage	
<b>Sonntag</b>	

## Menü 2

<b>Montag</b>	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	15
<b>Dienstag</b>	
Gebratenes Buntbarschfilet an Senfsauce mit Dampfkartoffeln dazu gemischter Blattsalat	7,15
<b>Mittwoch</b>	
Pasta Tricolore mit Hackfleischsauce dazu Blattsalat	7
<b>Donnerstag</b>	
Geflügelfrikasee von der Pute dazu Reis und Romanesco	
<b>Freitag</b>	
Nordhessische Grüne Sauce mit Ei dazu Salzkartoffeln	15,17
<b>Samstag</b>	
<b>Sonntag</b>	

## Vegetarische Kost

<b>Montag</b>	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,15,17
<b>Dienstag</b>	
Pilzragout mit Semmelknödeln und Blattsalat	7
<b>Mittwoch</b>	
Minestrone mit Parmesan	7
<b>Donnerstag</b>	
Gemüse-Kartoffelauflauf an Bechamelsauce	15,17
<b>Freitag</b>	
Gemüsegulasch an Kartoffelstampf	17,21
<b>Samstag</b>	
veg.Schnittbohneintopf mit Einlage und Brotbeilage	
<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,

