

# Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 01.08.bis 06.08.2022 - KW 31 -

## Menü 1

## Menü 2

## Vegetarische Kost

Menü 1	Menü 2	Vegetarische Kost
<b>Montag</b>	<b>Montag</b>	<b>Montag</b>
Frikadelle Kartoffeln Erbsen und Möhrengemüse	Kalbsbraten 21 Dampfkartoffeln Kaisergemüse	Haferflockenauflauf an Vanillesauce 7,15,17
<b>Dienstag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Dienstag</b>
Fischfilet an Tomatensauce dazu Kartoffeln und Salat	Schweinesteak 21 mit Röstkartoffeln und Broccoliröschen	gefüllte Paprikaschote mit Reis an Tomatensauce dazu Blattsalat 7,15,21
<b>Mittwoch</b>	<b>Mittwoch</b>	
Steckrüben -Kürbiseintopf mit Fleischeinlage und Brotbeilage	Putenragout 21,15 Langkornreis Blattsalatmix	Countrypotatoes 7,15,32 Kräuterquark Krautsalat
<b>Donnerstag</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Donnerstag</b>
Paprikarahmschnitzel 21 an Weizennudel dazu Blattsalatmix	Rinderragout 21 Dampfkartoffeln Möhrengemüse	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalatmix 21,7,15,17
<b>Freitag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Freitag</b>
Gebratenes Fischfilet 7,15 mit Erdäpfelsalat	Nordhessische Grüne Soße 17,15 mit gekochtem Ei und Dampfkartoffeln	Gemüseklopse an Dillsauce dazu Reis und Salat 7,17,21
<b>Samstag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Samstag</b>
Erbseneintopf mit 7,21 Kasselereinlage und Brotbeilage		Minestrone 7,21
<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: 282

#### 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,

