

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 29.07. bis 03.08.2024

- KW 31 -

Menü 1

Montag	
Putenspießbraten an herzhafter Sauce dazu Ofenkartoffeln und Salat	15,21
Dienstag	
Spaghetti dazu Schinkenrahmsauce und Salat	7,15,21
Mittwoch	
Matjes Hausfrauen Art dazu Dampfkartoffeln	45,15,17
Donnerstag	
Schweineschnitzel mit Jägersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	6,80€ 7,15
Freitag	
Seelachsfilet * Müllerin * mit Kräuterbutter dazu Kartoffeln und Möhrengemüse	7,15,21
Samstag	
Ab 12.30 UHR Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage	21,15
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Schweinehackbraten dazu Dampfkartoffeln und Mischgemüse	7,17,15
Dienstag	
Rinderschmorbraten mit Dampfkartoffeln und Broccoli	21,15
Mittwoch	
Hähnchenbrustfilet an Curryfruchtsauce dazu Butterreis und Tomatensalat	3,15
Donnerstag	
Bunte Rinderhackfleischpfanne mit Gemüse und Weizennudeln	15,21
Freitag	
Ravioli Ricotta in Tomatensauce dazu Blattsalat	7,21,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Rote - Bete - Puffer Kraüterquark dazu ein Salatmix	7,15
Dienstag	
Kartoffelauflauf mit Champignons und Käse überbacken dazu Bechamelsauce	15,17
Mittwoch	
vegetarische Schnibbelbohnsuppe	21,15
Donnerstag	
vegetarische Maultaschen an Gemüsesauce dazu Gurkensalat	7,15,21
Freitag	
Bulgurpfanne * Gemüse - Curry * dazu Blattsalat	7,15,21
Samstag	
Ab 12.30 UHR Weißer Bohneneintopf mit vegetarischen Klößchen	21,18,15
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,

