

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 05.08.bis 10.08.2024

- KW 32 -

Menü 1

Menü 2

Vegetarische Kost

Montag		Montag		Montag	
Saftiger Kalbsbraten mit Romanescoröschen dazu Dampfkartoffeln	21,15	Ebly - Zartweizen - Gemüsepfanne mit Fetakäse (Möhre,Zucchini,Broccoli) und dazu Salat	7,15,21	Haferflocken -Auflauf mit Vanillesauce	7,15,17
Dienstag		Dienstag		Dienstag	
Buntbarschfilet auf Tomatensahnesauce mit Kartoffeln und Blattsalat	15,21	Schweinesteak mit Röstkartoffeln und Broccoliröschen	21,15,7	Gefüllte Paprikaschote an Tomatensauce mit reis dazu Blattsalat	7,15,21
Mittwoch		Mittwoch		Mittwoch	
Herzhafter Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage und Brotbeilage	7,15,21	Hühnerfrikasee Reis Bunter Salat	21,15	Country Potatoes Kräuterquark Weißkrautsalat	15, 7
Donnerstag		Donnerstag		Donnerstag	
Schweineschnitzel an Paprikasauce dazu Nudeln und Salat	7,15,21	Rinderragout mit Möhrengemüse und Dampfkartoffeln	21,15	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalatmix	15,7
Freitag		Freitag		Freitag	
Gebratenes Fischfilet mit Erdäpfelsalat	7,15	Nordhessische Grüne Soße mit gekochtem Ei und Dampfkartoffeln	17,15	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	7,15
Samstag		Samstag		Samstag	
Ab 12.30 UHR Erbseneintopf mit Kasselerwürfeln	21,15	Ab 12.30 UHR		Ab 12.30 UHR Minestrone Gemüseintopf	7,15,21
Sonntag		Sonntag		Sonntag	

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,

