

# Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 12.08.2024 bis 17.08.2024

- KW 33 -

## Vollkost Menü

## Leichte Vollkost

## Vegetarische Kost

<b>Montag</b> gefüllter Germknödel anbei Vanillesauce 7, 15	<b>Montag</b> Schweinegeschnetzeltes geschwenkte Spätzle gemischter Salat 7,15	<b>Montag</b> Spinat -Lasagne an Bechamelsauce 7,15
<b>Dienstag</b> Gebackene Fischroulade an herzhafter Sauce dazu Kartoffeln und Blattsalat 7,15,21	<b>Dienstag</b> Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce dazu Kartoffeln und Rote Bete 7,15,21	<b>Dienstag</b> Zucchini - Möhren - Puffer Kräuterquark Weißkrautsalat 7,15,21
<b>Mittwoch</b> Lebergeschnetzeltes *Berliner Art * mit Kartoffelpüree und Blattsalat 7,15,21	<b>Mittwoch</b> Karotten - Geflügel - Eintopf mit Brotbeilage 21,7,15	<b>Mittwoch</b> Broccoli - Nussecke an Kräuterrahmsauce dazu Butterreis 7,15,21
<b>Donnerstag</b> Schweineschnitzel an Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelrisotto und Salat 7,15,21	<b>Donnerstag</b> Putensteak an herzhafter Sauce Dampfkartoffeln und Romanescoröschen 15,21	<b>Donnerstag</b> Vollkornweizennudeln an Gorgonzolasauce dazu gemischter Salat 7,15,21
<b>Freitag</b> Matjes *Hausfrauen Art * dazu Dampfkartoffeln 15	<b>Freitag</b> Gemüse - Kartoffelauflauf an Bechamelsauce 7,15,21	<b>Freitag</b> Broccoli - Gnocchi - Auflauf an Tomatensauce 7,15,21
<b>Samstag</b> Ab 12.30 UHR Linseneintopf mit Würstchen 21,15	<b>Samstag</b> Ab 12.30 UHR	<b>Samstag</b> Ab 12.30 UHR vegetarischer Linseneintopf 21,15
<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,

