

# Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 22.08. bis 27.08.2022

- KW 34 -

## Menü 1

<b>Montag</b>	Hähnchenbrustfilet nach Gyros Art dazu Djuwetschreis und Krautsalat	21
<b>Dienstag</b>	ungarischer Rindergulasch mit Kartoffeln und Salat	
<b>Mittwoch</b>	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art dazu geschwenkte Spätzle und Salat	7,15,
<b>Donnerstag</b>	Cordon Bleu Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	7,15,21
<b>Freitag</b>	Forelle * Müllerin * Kräutertbutter, Dampfkartoffeln Blattsalat	7,15,21
<b>Samstag</b>	Graupeneintopf mit Kasselerfleischeinlage dazu Brotbeilage	
<b>Sonntag</b>		

## Menü 2

<b>Montag</b>	Marillenknoedel mit Vanillesauce	7,15,17
<b>Dienstag</b>	Geflügelklopse an Kräutersauce dazu Kartoffeln und Broccoli	21
<b>Mittwoch</b>	Lachsfilet an Zitronensauce Dampfkartoffeln und Kaisergemüse	15,17,21
<b>Donnerstag</b>	Rinderhackfleischpfanne mit Gemüse dazu Reis	
<b>Freitag</b>	Vollkornweizennudeln an Käse-Basilikumsauce dazu Blattsalat	7,15
<b>Samstag</b>		
<b>Sonntag</b>		

## Vegetarische Kost

<b>Montag</b>	Kartoffeltasche Kräuterquark Weißkrautsalat	7,15,17
<b>Dienstag</b>	Weizennudeln in Broccoli mit Tomatensauce und Parmesan	15
<b>Mittwoch</b>	Herzhafter Gemüseeintopf mit Zartweizen	
<b>Donnerstag</b>	Grießschnitte Florentiner Art an Bechamelsauce dazu Gurkensalat	7,15
<b>Freitag</b>	Blumenkohl mit Käsesauce dazu Dampfkartoffeln	15,21
<b>Samstag</b>	vegetarischer Graupeneintopf	
<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

