

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 07.10.24 bis 12.10.24

- KW 41-

Menü 1

Montag	
mediterrane Putenrolle an herzhafter Sauce dazu Reis und Blattsalat	7,21,15
Dienstag	
Überbackene Hähnchenbrust mit Kartoffelspalten dazu Tomatensalat	15
Mittwoch	
Schindelbraten an herzafter Sauce dazu Nusskartoffel und Krautsalat	15,21
Donnerstag	
Zwiebelschnitzel dazu Kartoffeln und Blattsalat	7,15,21
Freitag	
Gratin von Spinat und Fisch mit Kartoffeln und Zitronensauce	15,21
Samstag	
Ab 12.30 UHR Schnittbohneintopf mit Würstchen	21
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	15,7
Dienstag	
Gebratenes Buntbarschfilet an Senfsauce mit Dampfkartoffeln dazu Möhrengemüse	7,15,21
Mittwoch	
Pasta Tricolore mit Hackfleischsauce dazu Blattsalat	7,15,21
Donnerstag	
Geflügelfrikasee von der Pute mit Champignon und Spargel dazu Langkornreis	15,21
Freitag	
Pikantes Gemüsegulasch mit Kartoffelpüree	15,21
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Ofenkartoffeln Kräuterquark und Krautsalat	7, 15
Dienstag	
Ratatouillepfanne mit Fetakäse und Reis	15,7
Mittwoch	
Gemüseschnitzel an Tomatensauce mit Kartoffeln und Salat	7
Donnerstag	
Gemüse - Spätzlepfanne mit Blattsalatmix	15,21,7
Freitag	
Nordhessische Grüne Sauce mit Ei dazu Dampfkartoffeln	21,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Schnittbohneintopf mit vegetarischer Einlage	21,18
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,

