

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 14.10. bis 19.10.2024

- KW 42 -

Menü 1

Montag	Hähnchenbrustfilet an herzhafter Sauce Dampfkartoffeln und Gemüwestreifen	
Dienstag	Ungarisches Gulasch mit Kartoffeln und Wachsbrechbohnsalat	7,15
Mittwoch	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art dazu geschwenkte Spätzle und Salat	7,15,
Donnerstag	Cordon Blue vom Schwein nach bayrischer Art an herzhafter Sauce dazu Kartoffelrösti und Gurkensalat	7,15,21
Freitag	Forelle * Müllerin * mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln dazu Blattsalat	7,15,21
Samstag	Ab 12.30 UHR Deftiger Graupeneintopf mit Kasselerfleischeinlage und Weizenmischbrot	7,21
Sonntag		

Menü 2

Montag	Deftiger Schweinebraten mit Ofenkartoffeln und Mischgemüse	
Dienstag	Sahniger Lendchentopf mit Teigwaren dazu gemischter Salat	7,15,21
Mittwoch	Pizzasuppe mit ofenfrischen Baguette	7,15
Donnerstag	Gebratene Hähnchenbrust auf Julienne Gemüse dazu Countrykartöffelchen	7,21
Freitag	Rührei Spinat Dampfkartoffeln	15,21
Samstag	Ab 12.30 UHR	
Sonntag		

Vegetarische Kost

Montag	Gefüllte Kartoffeltasche mit Kräuterquark und Krautsalat	7,15
Dienstag	Weizennudeln in Broccoli mit Tomatensauce und Parmesan	15
Mittwoch	gefüllter Germknödel an Vanillesauce	7,15
Donnerstag	Grießschnitte * Florentiner Art * auf Bechamelsauce dazu Gurkensalat	
Freitag	Gebutterte Blumenkohlröschen mit Käsesauce und Salzkartoffeln	15,21
Samstag	Ab 12.30 UHR Deftiger Graupeneintopf dazu Weizenmischbrot	7,21
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

