

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 21.10 bis 26.10.2024

- KW 43 -

Menü 1

Montag	
Rinderschmorbraten mit Kartoffelstampf dazu Mischgemüse	15,21,45
Dienstag	
Schweinesteak Ofenkartoffeln Pfannengemüse	7,18,21,45,15
Mittwoch	
Hähnchenbrustfilet an herzhafter Sauce dazu Langkornreis und Blattsalat	21,15
Donnerstag	
Putenschnitzel an herzhafter Sauce Dampfkartoffeln und Gurkensalat	7,21,15
Freitag	
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat	7,15,17,21
Samstag	
Ab 12.30 UHR Herzhafter Kartoffeleintopf mit Bockwurststeinlage	21,15
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Fleischklopse in Kräutersauce dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	15,21
Dienstag	
Rotbarschfilet an herzhafter Sauce dazu Kartoffeln und Salat	7,15
Mittwoch	
Prager Schinken Kartoffelgratin Prinzeßbohnen	7,21,45,15
Donnerstag	
Rinderragout Teigwaren Blumenkohl	7,21,15
Freitag	
Eier in Senfsauce Dampfkartoffeln und Salatmix	21,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Gnocchi - Gemüse - Topf anbei Parmesan	15,21
Dienstag	
Gemüserösti Kräuterquark dazu Eisbergsalat	7,17,15
Mittwoch	
vegetarischer Linseneintopf dazu Brotbeilage	21,15
Donnerstag	
Gemüsebolognese Teigwaren Gurkensalat	7,21,15
Freitag	
Blumenkohlröschen an Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Gemüseintopf mit Zartweizen	7,21,15
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

