

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 28.10. bis 02.11.2024

- KW 44 -

Menü 1

Montag	
Kalbsgeschnetzeltes geschwenkte Spätzle gemischter Salat	7,21,15
Dienstag	
gebratenes Fischfilet mit Kartoffelsalat	7,17,21,15
Mittwoch	
Hacksteak mit Röstkartoffeln dazu Prinzeßbohnen	7,15,21
Donnerstag	
Hessisches Schmandschnitzel Kartoffelspalten dazu Mais - Möhren - Kidneybohnenrokkost	7,15
Freitag	
Lachsfilet auf Gemüsejulienne dazu Kartoffeln und Dillsauce	21,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Herzhafter Gemüseintopf mit Fleischeinlage	21
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Putensteak an Rahmsauce dazu Broccoli und Dampfkartoffeln	21,15
Dienstag	
gek.Rindfleisch an Meerrettichsauce mit Kartoffeln Möhrengemüse	21,15
Mittwoch	
Hühnersuppentopf mit deftiger Eimlage und Brotbeilage	7, 21 ,15
Donnerstag	
Rinderragout Blumenkohl und Kartoffeln	21,15
Freitag	
Gemüseschnitzel an Tomatensauce dazu Blattsalat	7,21,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott	15
Dienstag	
Gemüse - Spätzlepfanne dazu Blattsalat	7,15,21
Mittwoch	
gebackener Fetakäse dazu Preiselbeeren und Blattsalatmix	7,15,21
Donnerstag	
Kartoffel - Zucchini - Gratin an Käsesauce	15,21
Freitag	
Pasta Farfalle an Käse - Basilikumsauce dazu Blattsalat	21,7,15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Herzhafter Gemüseintopf mit vegetarischen Klößchen	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,

