

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 19.05. bis 24.05.2025 - KW 21 -

Menü 1

Montag	
Gyros	7,15,21
dazu Kartoffelspalten	
Krautsalat und Tzaziki	7,90 €
Dienstag	
Vollkornnudeln	7
an Schinkenrahmsauce	
dazu Blattsalat	7,90 €
Mittwoch	
Schnittbohneintopf	7
mit Wiener Würstchen	
und Brotbeilage	7,90 €
Donnerstag	
Schmandschnitzel	7,15
Risoleekartoffeln	
Gurkensalat	8,90 €
Freitag	
Seelachsfilet * Müllerin *	15,7
mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	
dazu Kräuterbutter	7,90 €
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Weißer Bohneneintopf	21
mit Rindfleischeinlage	5,00 €

Menü 2

Montag	
Schweinehackbraten	
mit Dampfkartoffeln	
dazu Mischgemüse	7,90 €
Dienstag	
Lachsfilet an Dillsauce	
dazu Petersilienkartoffeln	
und Broccoliröschen	7,90 €
Mittwoch	
Hähnchenbrustfilet mit Curryrahmsauce	
dazu Tomatensalat	
und Vollkornreis	7,90 €
Donnerstag	
Rinderhackfleischpfanne	7,21
mit Gemüse	
dazu Weizennudeln	7,90 €
Freitag	
Ravioli Ricotta	15,7
in Tomatensauce	
dazu Blattsalat	7,90 €
Samstag	
Ab 12.30 UHR	

Sonntag

Vegetarische Kost

Montag	
Gefüllter Pfannkuchen	7,15,17
mit Äpfeln und Rosinen	
dazu Vanillesauce	7,90 €
Dienstag	
Kartoffelauflauf mit Champignons	
Blattsalatmix	15
.	7,90 €
Mittwoch	
Hirse - Käsetaler	15,7
an Paprikasauce	
dazu Tomatensalat	7,90 €
Donnerstag	
veg.Maultaschen	7
an Gemüsesauce	
dazu Gurkensalat	7,90 €
Freitag	
Bulgur	7
Gemüse-Currypfanne	
dazu Blattsalatmix	7,90 €
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Weißer Bohneneintopf	21,18
mit vegetarischer Einlage	5,00 €
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

