

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 08.06. bis 13.06.2026

- KW 24 -

Menü 1

Montag	
Kalbsgeschnetzeltes geschwenkte Spätzle gemischter Salat	7,21,15 7,90 €
Dienstag	
gek.Rindfleisch an Meerrettichsauce mit Kartoffeln Kohlrabigemüse	21,15 7,90 €
Mittwoch	
Hacksteak mit Röstkartoffeln dazu Prinzeßbohnen	7,15,21 8,90 €
Donnerstag	
Hessisches Schmandschnitzel Kartoffelspalten dazu Mais - Möhren - Kidneybohnenrokkost	7,15 8,90 €
Freitag	
Lachsfilet auf Gemüsejulienne dazu Kartoffeln und Dillsauce	21,15 8,90 €
Samstag	
Ab 12.30 UHR Herzhafter Gemüseintopf mit Fleischeinlage	21 5,00 €
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Putensteak an Rahmsauce dazu Broccoli und Dampfkartoffeln	21,15 7,90 €
Dienstag	
Seelachs an Kräutersauce dazu Dampfkartoffeln und Blattsalat	7 7,90 €
Mittwoch	
Hühnersuppentopf mit deftiger Eimlage und Brotbeilage	7, 21, 15 7,90 €
Donnerstag	
Blumenkohlröschen an Käsesauce und Kartoffeln	21,15 7,90 €
Freitag	
Gemüseschnitzel an Tomatensauce dazu Blattsalat	7,21,15 7,90€
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott	15 7,90 €
Dienstag	
Gemüse - Spätzlepfanne dazu Blattsalat	7,15,21 7,90 €
Mittwoch	
gebackener Fetakäse dazu Preiselbeeren und Blattsalatmix	7,15,21 7,90 €
Donnerstag	
Kartoffel - Zucchini - Gratin an Käsesauce	15,21 7,90 €
Freitag	
Gefüllte Tortellini an Tomatensauce dazu Blattsalat	21,7,15 7,90 €
Samstag	
Ab 12.30 UHR Herzhafter Gemüseintopf mit vegetarischen Klößchen	21,18 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,



p