

Speiseplan Cafeteria Hospital zum Heiligen Geist gGmbH

Woche vom 13.05. bis 18.05.2024

- KW 20 -

Menü 1

Montag	
mediterrane Putenroulade an herzhafter Sauce dazu Reis und Blattsalat	7,21,15
Dienstag	
Überbackene Hähnchenbrust und Nusskartoffeln dazu Tomatensalat	15
Mittwoch	
Deftiger Linseneintopf mit Würstchen dazu Weizenmischbrot	21
Donnerstag	
Zwiebelschnitzel dazu Kartoffeln und Blattsalat	
Freitag	
Gratin von Spinat und Fisch mit Kartoffeln und Zitronensauce	15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Schnittbohneintopf mit Würstchen	21
Sonntag	

Menü 2

Montag	
Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	15
Dienstag	
Gebratenes Buntbarschfilet an Senfsauce mit Dampfkartoffeln dazu Möhrengemüse	15
Mittwoch	
Pasta Tricolore mit Hackfleischsauce dazu Blattsalat	
Donnerstag	
Geflügelfrikasee von der Pute mit Champignon und Spargel dazu Langkornreis	7
Freitag	
Pikantes Gemüsegulasch mit Kartoffelpüree	7,15,21
Samstag	
Ab 12.30 UHR	
Sonntag	

Vegetarische Kost

Montag	
Ofenkartoffeln Kräuterquark und Krautsalat	15
Dienstag	
Ratatouillepfanne mit Fetakäse und Reis	15
Mittwoch	
Gemüseschnitzel an Tomatensauce mit Kartoffeln und Salat	7
Donnerstag	
Gemüse - Spätzlepfanne mit Blattsalatmix	15,21,7
Freitag	
Nordhessische Grüne Sauce mit Ei dazu Dampfkartoffeln	15
Samstag	
Ab 12.30 UHR Schnittbohneintopf mit vegetarischer Einlage	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,

