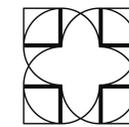


# CAFETERIA-SPEISEPLAN

## 22. April 2024 bis 28. April 2024



	Tagessuppe	Vollkost Menü 1	Vollkost Menü 2	Vegetarisch Menü 3	Salatteller Menü 4	Tagesdessert
Montag	***	Vegetarisches Chili sin Carne <sup>10,2,9,A,A1,E,F,I</sup> dazu Vollkornreis <sup>1</sup> ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Magerer Kasslerrücken <sup>3,4,5,I</sup> (Schwein) an Bratensauce <sup>A,A1,I</sup> mit feinen Erbsen <sup>1</sup> und Kartoffelgratin <sup>C,G</sup> ca. 680 Kcal., 2 BE / KE	Schupfnudel-Sauerkraut-Auflauf <sup>1,A,A1,C,G</sup> mit Schmand ca. 570 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller <sup>2,3,6,C,G</sup> mit Blattsalat, Käse, Schinken, Ei dazu Joghurtdressing <sup>10,2,3,9,G,L</sup> ca. 480 Kcal	Frischobst ca. 65 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	***	Pizza mit Schinken <sup>10,2,3,6,9,A,A1,G</sup> (Schwein) oder Pizza mit Tomate-Mozzarella <sup>10,2,9,A,A1,G</sup> dazu Salat ca. 310 / 370 Kcal., 3 BE / KE	Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben <sup>1,3,4,5,6,A,A1,G,I,j,L</sup> (Schwein) ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	Gebratene Mie-Nudeln <sup>A,j</sup> mit Asiasauce <sup>10,9</sup> ca. 400 Kcal., 4,5 BE / KE	Salatteller <sup>D,E,F,K</sup> mit Gurke, Kirschtomaten, Champignons, Sesam, Thunfisch Essig-Öl-Dressing <sup>10,2,3,9,L</sup> ca. 320 Kcal	Himbeer-Joghurt-Dessert <sup>10,2,9,G</sup> ca. 100 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Klare Tomatensuppe mit Flädle <sup>1,10,2,4,9,A,A1,C,G,I,j</sup> ca. 50 Kcal	Schweinefilet-Kartoffel-Auflauf <sup>3,C,G</sup> mit Champignons ca. 500 Kcal., 2 BE / KE	Tortellini <sup>A,A1,C,G</sup> alla panna <sup>2,3,A,A1,G,I</sup> (Geflügelschinken) dazu Blattsalat ca. 510 Kcal., 6 BE / KE	Kaiserschmarrn <sup>A,A1,C,G</sup> und Apfelsmus <sup>3</sup> ca. 550 Kcal., 7,5 BE / KE	Salatteller mit roten Linsen, Zucchini, Mais und Hähnchenbrust dazu Frenchdressing <sup>10,2,3,9,G,j,L</sup> ca. 430 Kcal	Karamell-Sahnepudding <sup>G</sup> ca. 200 kcal., 2,5 BE / KE
Donnerstag	***	Schweineschnitzel <sup>A1,C,F,j</sup> mit Pfefferrahmsauce <sup>A,G</sup> dazu Sommergemüse <sup>1</sup> und Kartoffelwedges ca. 750 Kcal., 4 BE / KE	Vegetarische Gemüse-Knusper-Nuggets <sup>A,A1,A3,C,E,F,G</sup> mit Currydip <sup>10,2,9,G,j</sup> dazu Tomatenreis <sup>1</sup> ca. 650 Kcal., 5 BE / KE	Vollkornspirellis <sup>A,A1</sup> mit Broccoli-Bärlauchrahmsauce <sup>A,A1,G,I</sup> und Sonnenblumenkerne ca. 550 Kcal., 4,5 BE / KE	Salatteller <sup>G</sup> mit Blattsalat, Kichererbsen, Möhren, Weißkohl und Hirtenkäse dazu Cocktaildressing <sup>10,2,9,G</sup> ca. 580 Kcal	Vanillepudding <sup>10,2,9,G</sup> ca. 130 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Spargelcremesuppe <sup>A,A1,G</sup> ca. 100 Kcal., 0,5 BE / KE	Asiagemüse Szechuan Art <sup>A,A1,D,G,I,K,N</sup> mit Rindfleischstreifen und Mandelreis <sup>1,H</sup> ca. 610 Kcal., 3 BE / KE	Gebratenes Kabeljaufilet <sup>A,A1,D</sup> dazu hausgemachte Remoulade <sup>1,10,9,A,A1,C,G,j</sup> und Möhrenkartoffelstampf <sup>1,4,A,A1,j</sup> ca. 750 Kcal., 2 BE / KE	Moussaka <sup>A,A1,C,E,F,G,I</sup> mit Auberginen, Paprika und Kartoffeln ca. 530 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller <sup>G</sup> Rucola, Kirschtomate, Mozzarella, Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette <sup>1,10,2,3,9</sup> ca. 550 Kcal	Quarkspeise mit Ananas <sup>10,2,9,G</sup> ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	***	Hackfleisch Eintopf Milano (Rind) <sup>1,3,4,A,A1,G,j,L</sup> mit bunter Paprika, Tomaten und Kartoffeln ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	Deftige Schnittbohnenuppe <sup>1,3,4,A,A1,I,j,L</sup> ca. 200 Kcal., 2 BE / KE	Deftige Schnittbohnenuppe <sup>1,3,4,A,A1,I,j,L</sup> ca. 200 Kcal., 2 BE / KE	***	Waldfruchtpudding <sup>G</sup> ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Sonntag	Gemüsebouillon mit Eierstich <sup>1,4,A,A1,C,G,I,j</sup> ca. 120 Kcal	Prager Schinkenbraten <sup>5</sup> mit Bratensauce <sup>A,A1,I</sup> dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln <sup>1</sup> ca. 470 Kcal., 2 BE / KE	Rindergulasch Gärtnerin <sup>10,2,9,A,A1,I</sup> dazu Spätzle <sup>1,A,A1,C</sup> ca. 430 Kcal., 4,5 KE / KE	Reispfanne mit Julienne gemüse ca. 370 Kcal., 3 BE / KE	***	Erdbeercreme <sup>3,G</sup> ca. 110 Kcal., 1 BE / KE

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

*Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!*

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle  
Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

**Technologisch bedingte Spuren der oben genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!**

**DIENSTAG, 23. APRIL**

**Test  
the Taste  
-Day!**

**VEGAN**

**SPINAT  
LASAGNE**

**8,40 E**

7,05 E Stammgast

5,75 E Mitarbeiter



**HOSPITALVERBUND  
SERVICE  
HELLWEG**

Unser  
Kult-  
Büddchen



**MAL EBEN SCHNELL - MAL EBEN LECKER**

**FREITAG, 26. APRIL**

**HALBER  
HAHN**

mit fruchtigem Nudelsalat



**HOSPITALVERBUND  
SERVICE  
HELLWEG**

**7,15 E Gast**  
6,50 E Stammgast / 5,85 E Mitarbeiter