

Haus Bethlehem | Speiseplan

Montag, 3. August 2026



Tagesgericht Süß-Kartoffel Suppe (G)
Käse-Tortellini (A,A1,C,G) | Brokkoli-Sauce
(A,A1,G) | Bunte Blattsalate (G) | Obst



Vegetarisch Süß-Kartoffel Suppe (G)
Feta-Gemüse Strudel (A,A1,C,G) | Tomaten-Sauce
(I) Gnocchi (A,A1) | Gurken-Salat (G) | Obst

Dienstag, 4. August 2026



Tagesgericht Gemüse-Brühe (I)
Rahm-Geschnetzeltes vom Schwein (A,A1,G)
Buttergemüse (G) | Salzkartoffeln
Heidelbeer-Joghurt (G)



Vegetarisch Gemüse-Brühe (I)
Vollkorn-Gemüse Bratling mit Apfelmus (A,A1,C,G)
Salat (I) | Schupfnudeln
Heidelbeer-Joghurt (G)

Mittwoch, 5. August 2026



Tagesgericht Zucchini-Suppe (G)
Wiener Würstchen (5) | Kartoffel-Gurken Salat
Weizenbrötchen (A,A1)
Grieß-Becher (A,A1,G)



Vegetarisch Zucchini-Suppe (G)
Mediterrane-Pfannkuchen mit Kräuter-Dip
(A,A1,C,G) | Salatvariation
Grieß-Becher (A,A1,G)

Donnerstag, 6. August 2026



Tagesgericht Eierstich-Suppe (G,C))
Puten-Gyros Steak | Geflügel-Sauce (A,A1)
Gemüse-Djuvec-Reis (I)
Käse Mandarinen Quark (G)



Vegetarisch Eierstich-Suppe (G,C)
Linsen-Bratling (A,A1,C) | Hausgemachtes
Apfelmus | Blatt-Salate mit Dressing (G)
Käse-Mandarinen Quark (G)

Freitag, 7. August 2026



Tagesgericht Möhren-Ingwer Suppe (G)
Broccoli-Nuggets (A,A1,C,F,G) | Tomaten-
Sauce (I) | Grüner Salat (G) | Nudeln (A,A1,C)
Zitronen-Buttermilch Dessert (G)



Vegetarisch Möhren-Ingwer Suppe (G)
Tofu-Gemüse Ragout (F) | Zucchini, Auberginen
und Tomaten | Frische Kräuter | Grünen Nudeln (A)
Zitronen-Buttermilch Dessert (G)

Samstag, 8. August 2026



Tagesgericht Vollkorn-Nudel-Schinken Auflauf
mit Käse überbacken und Apfelmus (A,A1,G)
Dessert (G)



Vegetarisch Geschmorte rote Paprika gefüllt
mit Gemüse Couscous (A,A1,G) | Blattsalate (G)
Butter-Spätzle (A,A1,C) | Dessert (G)

Sonntag, 9. August 2026



Tagesgericht Brühe mit Maultaschen (A,A1)
Rinder-Geschnetzeltes (A,A1) | Paprika-
Sauce (A,A1) | Gemüse | Kartoffeln
Weintrauben-Mascarpone Creme (G)



Vegetarisch Brühe mit Maultaschen (A,A1)
Blumenkohl-Curry (A,A1) | Kürbiskernen
Basmatireis | Salat aus der Salatbar
Weintrauben-Mascarpone Creme (G)

Cafeteria
im Haus Bethlehem
Stiepenweg 70
34414 Warburg
Telefon 05641 93 661
Herzlich willkommen!

Öffnungszeiten der Cafeteria Montag und Dienstag von 8.00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch von 8.00 bis 17.00 Uhr | Donnerstag von 8.00 bis 14.00 Uhr
Freitag von 8.00 bis 14.00 Uhr | Samstag von 11.00 bis 13.30 Uhr
Sonntag von 11.00 bis 13.30 Uhr | **Frühstück wochentags** von 8.00 bis 10.30 Uhr
Mittagstisch von 11.30 bis 13.30 Uhr
Durch das saisonale, frische Angebot kann es kurzfristig zu Abweichungen kommen. Mittwochs ist Waffeltag.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel
- 7) Nitritpökelsalz

Allergene

- A) Glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer
B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnuss F) Soja G) Milch/Lactose H) Schalenfrüchte
I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid/Sulfite M) Lupinen
N) Weichtiere