

## Montag, 11. Mai 2026



**Tagesgericht** Griesklößchen-Suppe (A,A1,I)  
Ravioli (A,A1) | Buntes Rahmgemüse (G)  
Blattsalate mit Dressing (G) | Obst



**Vegetarisch** Griesklößchen-Suppe (A,A1)  
Kartoffel-Gulasch (G) | Tomaten-Sahne Sauce (G)  
Blattsalate (G) | Laugen-Brezel (A,A1) | Obst

## Dienstag, 12. Mai 2026



**Tagesgericht** Champignon-Suppe (G)  
Königsberger Klopse (A,A1,C) | Schnittlauch-  
Sauce (G,A,A1) | Kaisergemüse | Kartoffeln  
Pfirsich-Joghurt (G)



**Vegetarisch** Champignon-Suppe (G)  
Fruchtiger Linsen-Eintopf mit Kokosmilch (G)  
Mehrkorn-Brötchen (A,A1)  
Pfirsich-Joghurt (G)

## Mittwoch, 13. Mai 2026



**Tagesgericht** Rinderkraft-Brühe (4,A1,I)  
Hähnchen Cordon Bleu (A,A1,C,G) | Rahm-  
Sauce (A,A1,G) | Möhren Salat | Spätzle (A,C)  
Frisches Obst



**Vegetarisch**  
Vollkorn-Makkaroni Nudeln (A,A1)  
Gemüse-Bolognese (I) | Blattsalate mit Dressing (G)  
Frisches Obst

## Donnerstag, 14. Mai 2026



**Tagesgericht** Blumenkohl-Suppe (G)  
Hackbraten (A,A1,C,J) | Braten-Sauce (A)  
Erbsen und Möhren | Semmel-Knödel (A,A1,C)  
Milchreis (G)



**Vegetarisch** Blumenkohl-Suppe (G)  
Süßkartoffel-Blattspinat Frikadelle (C,A,G)  
Kräuter-Quark (G) | Bunter Salat  
Milchreis (G)

## Freitag, 15. Mai 2026



**Tagesgericht** Apfel-Sellerie Suppe (I,G)  
Mediterrane Nudel-Pfanne in Tomaten-Sauce  
mit Käse überbacken (A,A1,G) | Eisberg-Salat  
(G) | Apfelmus



**Vegetarisch** Apfel-Sellerie Suppe (I,G)  
Kartoffel-Auflauf mit Mediterranem Gemüse (C,G)  
Eisberg-Salat mit Dressing (G)  
Apfelmus

## Samstag, 16. Mai 2026



**Tagesgericht** Schaschlik-Eintopf mit Paprika  
und Zwiebel-Streifen | Käse-Brötchen (A,A1)  
Dessert (G)



**Vegetarisch** Grünkern-Medaillon (A,A1,F,G)  
Gemüse-Sauce (G) | Bandnudeln (A,A1,C)  
Dessert (G)

## Sonntag, 17. Mai 2026



**Tagesgericht** Hühnerbrühe mit Einlage (A,A1)  
Rinder-Roulade (J) | Sauce (A,A1)  
Apfel-Rotkraut | Salzkartoffeln  
Beerenragout mit Vanille-Sauce (G)



**Vegetarisch**  
Cannelloni gefüllt mit Spinat (A,A1,C,G)  
Tomaten-Sauce (G,I) | Salatvariation  
Beerenragout mit Vanille-Sauce (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