

Haus Bethlehem | Speiseplan

Montag, 15. Dezember 2025



Tagesgericht Grießklößchen-Suppe (A,A1)
Rote Beete Bratling (A,A1,C) | Grünes Kartoffel-Püree | Blattsalate mit Dressing (G) | Obst



Vegetarisch Grießklößchen-Suppe (A,A1)
Kartoffel-Gulasch (G) | Tomaten-Sahne Sauce (G)
Blattsalate (G) | Blätterteig-Stange (A,A1) | Obst

Dienstag, 16. Dezember 2025



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)
Laugen-Dreikorn-Brötchen (A,A1)
Pfirsich-Joghurt (G)

Mittwoch, 17. Dezember 2025



Tagesgericht Rinderkraft-Brühe (4,A1,I)
Wiener Würstchen | Kartoffelsalat (G)
Brötchen (A,A1)
Frisches Obst



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

Donnerstag, 18. Dezember 2025



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



Vegetarisch Blumenkohl-Suppe (G)
Süßkartoffel-Blattspinat Frikadelle (C,A,G)
Kräuter-Quark (G) | Bunter Salat
Bratapfel-Joghurt Becher (G)

Haus Bethlehem | Speiseplan

Freitag, 19. Dezember 2025



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, 20. Dezember 2025



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, 21. Dezember 2025



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!

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

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 Waffelstag.

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