

Haus Bethlehem | Speiseplan

Montag, 16. Juni 2025



Tagesgericht Pastinaken-Suppe (G)
Pizza-Fleischkäse (G) | Sauce (A,A1)
Bohnen-Salat (G) | Salzkartoffeln
Frisches Obst



Vegetarisch Pastinaken-Suppe (G)
Weißkohl-Schmortopf an Tomaten-Sahnesauce (G)
Semmelknödel (A,A1,C) | Salatvariation
Frisches Obst

Dienstag, 17. Juni 2025



Tagesgericht Frühlingslauch-Suppe (G)
Putenbrust-Geschnetzeltes | Fruchtige Curry-Kokos-Sauce | Karotten-Bällchen | Wildreis
Stracciatella-Joghurt (G)



Vegetarisch Frühlingslauch-Suppe (G)
Gemüse-Geschnetzeltes (I) | Tomaten-Sauce (I)
Schmetterlings-Nudeln (A,A1,C)
Stracciatella-Joghurt (G)

Mittwoch, 18. Juni 2025



Tagesgericht Kürbis-Apfel Suppe (G)
Kartoffel-Frischkäse-Tasche (G) | Ajvar-Quark (G) | Wurzelgemüse (I) | Frisches Obst



Vegetarisch Kürbis-Apfel Suppe (G)
Portion Milchreis mit hausgemachter Beeren-Sauce (G) | Frisches Obst

Donnerstag, 19. Juni 2025



Tagesgericht Gemüse-Brühe (I)
Rinderhack-Steak (A,A1) | Babecue-Sauce
Kaiser-Gemüse | Kartoffel-Wedges
Haselnuss-Pudding (E,G)



Vegetarisch Gemüse-Brühe (I)
Kalter Gemüse-Wrap (A,A1,G) | Gefüllt mit Paprika und Zucchini | Zitronen-Schmand (G)
Haselnuss-Pudding (E,G)

Haus Bethlehem | Speiseplan

Freitag, 20. Juni 2025



Tagesgericht Tomaten-Suppe (I)
Tortellini mit frischem Basilikum (A,A1,C)
Ajvar-Frischkäse Sauce (G) | Mais-Salat (I)
Frisches Obst



Vegetarisch Tomaten-Suppe (I)
Paniertes Blumenkohl Steak (A,A1,C,G)
Mexico-Gemüse | Nudeln (A,A1,C) | Apfelsmus
Frisches Obst

Samstag, 21. Juni 2025



Tagesgericht Ofen-Suppe mit Hähnchen-
streifen (G) | Baguette-Brötchen (A,A1)
Dessert (G)



Vegetarisch Gnocchi-Pfanne mit Kaiserschoten
und bunten Paprikastreifen | Käse Sauce (G)
Salat-Teller | Dessert (G)

Sonntag, 22. Juni 2025



Tagesgericht Gemüsebrühe mit Einlage (A,I,C)
Rinder-Geschnetzeltes | Paprika-Sauce (A,A1)
Grünen Bohnen | Salzkartoffeln
Mandarinen-Quark Creme (G)



Vegetarisch Gemüsebrühe mit Einlage (A,C)
Gefüllter Eier-Pfannkuchen mit mediterranem
Gemüse und Schnittlauch Dip (A,A1,C,G)
Bunter Salat | Mandarinen-Quark 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