

## Haus Bethlehem | Speiseplan

**Montag, 22. Dezember 2025**



**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-Spinat Strudel (A,A1,C,G) | Tomaten-Sauce (I)  
Gnocchis (A,A1) | Gurken-Salat (G) | Obst

**Dienstag, 23. Dezember 2025**



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



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

**Mittwoch, 24. Dezember 2025**



**Tagesgericht**  
Mediterrane Ofensuppe mit Hähnchenstreifen und Partybrötchen (A,A1,G)  
Stracciatella-Creme (G)



**Vegetarisch**  
Nudelauf auf mit Zucchini und Möhrenstiften (A,A1,C,G) | Käse überbacken (G)  
Stracciatella-Creme (G)

**Donnerstag, 25. Dezember 2025**



**Tagesgericht** Rinderbouillon mit Eierstich (G)  
Gebratenes Lachsfilet in Dillsauce (D,G)  
Gurken-Salat (I) | Butter-Kartoffeln (G)  
Himbeer-Quark Dessert (G)



**Vegetarisch**  
Bunte Schupfnudel-Pfanne mit Ajvar-Dip (A,A1,C,G) | Gurken-Salat (I)  
Himbeer-Quark Dessert (G)

## Haus Bethlehem | Speiseplan

**Freitag, 26. Dezember 2025**



**Tagesgericht** Möhren-Ingwer Suppe (G)  
 Rinderbraten in Sauce (A,A1)  
 Apfel-Rotkohl | Spätzle  
 Zitronen-Buttermilch Dessert (G)



**Vegetarisch** Möhren-Ingwer Suppe (G)  
 Griechische Hirtenpfanne mit Nudeln und  
 bunten Gemüse | Salatvariation  
 Zitronen-Buttermilch Dessert (G)

**Samstag, 27. Dezember 2025**



**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, 28. Dezember 2025**



**Tagesgericht** Brühe mit Maultaschen (A,A1)  
 Hähnchen-Schnitzel A,A1,C,G)  
 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