

Haus Bethlehem | Speiseplan

Montag, 25. August 2025



Tagesgericht Gemüse-Suppe (I)
Muschel-Nudeln (A,A1,C) | Tomatenrahm-Sauce (A,A1,G) | Wildkräuter-Salat mit Dressing (G) | Frisches Obst



Vegetarisch Gemüse-Suppe (I)
Gefüllte Maultaschen (A,A1,C,G)
Zwiebel-Sauce (A,A1) | Bunter Salat
Frisches Obst

Dienstag, 26. August 2025



Tagesgericht Nudel-Suppe (A,A1,C)
Schweine-Geschnetzeltes (A,A1) | Kaiser-Gemüse | Kartoffeln | Erdbeer-Joghurt (G)



Vegetarisch Nudel-Suppe (A,A1,C)
Rote Beete Curry mit Kichererbsen und Tofu
Gemischter Salat | Erdbeer-Joghurt (G)

Mittwoch, 27. August 2025



Tagesgericht Zucchini-Suppe (G)
Hähnchen-Schnitzel überbacken (A,A1,C,G)
Geflügel-Sauce (A,A1) | Salat (I) | Kroketten (A,A1) | Frisches Obst



Vegetarisch Zucchini-Suppe (G)
Pfannkuchen mit Rahm-Gemüse und Frühlingslauch (G,A,A1) | Salatauswahl
Frisches Obst

Donnerstag, 28. August 2025



Tagesgericht Tomaten-Suppe (G)
Seelachsfilet (A,A1,D,G) | Möhren-Erbсен
Gemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree (I,G)
Karamell-Pudding (G)



Vegetarisch Tomaten-Suppe (G)
Geschmorte Paprika | Couscous-Gemüse Füllung (A,A1,G) | Schnittlauch-Sauce (G) | Kleine Kartoffeln | Karamell-Pudding (G)

Haus Bethlehem | Speiseplan

Freitag, 29. August 2025



Vegetarisch Champignon-Suppe (G)
Bunter Gemüse-Auflauf in Béchamel-Sauce
mit Käse überbacken (A,A1,G) | Apfelmus
Strudel-Pudding Schoko-Vanille (G)



Vegetarisch Champignon-Suppe (G)
Bunter Gemüse-Auflauf in Béchamel-Sauce
mit Käse überbacken (A,A1,G) | Apfelmus
Strudel-Pudding Schoko-Vanille (G)

Samstag, 30. August 2026



Tagesgericht Deftiger Linsen-Eintopf (I)
Pfefferbeißer (J) | Laugen-Brezel (A,A1)
Dessert (G)



Vegetarisch Gemüse Schnitzel (A,A1)
Spätzle (A,A1,C) | Paprika-Sauce | Salatauswahl
Dessert (G)

Sonntag, 31. August 2025



Tagesgericht Rinderkraftbrühe (A,A1,C,I)
Schweinerücken-Steak | Braten-Sauce (A,A1)
Spätzle-Gemüse-Pfanne (A,A1,C)
Schwarzwald-Dessert (G)



Vegetarisch
Brokkoli-Blumenkohl Auflauf (A,A1,G) | Gorgonzola-
Sauce (A,A1,G) | Tomaten-Bandnudeln (A,A1,C)
Schwarzwald-Dessert (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