



# Speisenplan - Cafeteria "Elisabeth"

vom 14.05.18 bis 20.05.18

In der Cafeteria bekommen Sie ab 12:00 Uhr ein täglich wechselndes Mittagessen.

Vorbeikommen lohnt sich !

Um Vorreservierung bis 10:00 Uhr wird gebeten ! Sie erreichen uns unter 06221/4884045



							
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Zartes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße (1a,2,7*), Salzkartoffeln und Rote Betesalat	Gebratener Hähnchenschlegel auf Tomatensauce mit Gemüsebulgur(1a,*2,7)	<b>Gemüses-Kartoffel- Schnitzel</b> (1a,3,7) „Hawaii“ , überbacken(2) mit Currysauce(1a,2) und Butterreis(2*)	Lasagne (1,2,*7) mit Salat (2,6,*7)	Forelle(1a) „Müllerin“ mit Mandelbutter(2,11), Kartoffelschiffchen(2) und Salat(2,6,7)	Bunter Hackfleischspieß (1,3,22), mit Kräuter- Joghurdip(2,*7) und Djuvec-Reis(*7)	Zarte Schweinelendchen mit Rahmsoße(1a,2,*7), Romanesco(*7) und Kartoffeltaler(2,3)
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	<b>Rucola-Ricotta- Ravioli</b> (2,3) mit <b>Gemüsecreme- sauce</b> (1,2,7*) und Salat(2,6,7*)	Kartoffelpuffer(1a,3) mit <b>Apfelmus</b>	<b>Gnocchi</b> (1a,2,3,7*) mit marktfrischem Paprika(*7) und Salat(2,6,7*)	Großer bunter Salatteller(2*,6,7*) mit Mozzarellasticks(1a,2), und Baguette(1a)	Pfannkuchen(1a,2,3,*7) mit Waldpilzragout(1a,2,*7) und Salat(2,6,*7)	<b>Gemüsequark</b> (2,*7) mit <b>Pellkartoffeln</b>	<b>Vegetarische Moussaka</b> mit <b>Schafskäse</b> (1a,2,3,*7) und Salat(2,6,*7)
<b>Tagessuppe</b>	<b>Gebrannte Grießsuppe</b> (1a,2,7)	Fleischbrühe(7)/ Gemüsebrühe(7) mit Klößchen(1a,2,3,7*)	<b>Zucchinicremesuppe</b> (1,2,*7)	Boullion(7) mit Backerbsen (1a,2,3)	<b>Badische Grünkernsuppe</b> (1a,2,7)	Klare Fleischbrühe(7)/ Gemüsebrühe(7) mit Kräuterflädle(1a,2,3)	<b>Basilikumcremesuppe</b> (1a,2,7*)
<b>Tagessdessert</b>	Reis- Trauttmansdorff (2,21)	<b>Frischobst</b>	Schoko-Pudding mit Sahnehaube (2,25)	<b>Quark</b> (2) mit <b>Waldbeeren</b>	<b>Frischobst</b>	Rote Grütze(27) mit Vanillesauce(2)	<b>Creme Brûlée</b> (2)
	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50

Alle grün gekennzeichneten Speisen werden ausschließlich aus kontrollierten Bio-Lebensmittel hergestellt !!!

Änderungen vorbehalten!  
erstellt von Hr. Bickel, Küche

DE-ÖKO-007



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Um Vorreservierung bis 10:00 Uhr wird gebeten ! Sie erreichen uns unter 06221/4884045

Sommerspeiseplan Woche 1

# Herzlich willkommen – an einem Ort für Körper, Seele und Sinne



## FÜR DEN KÖRPER: Bestens aufgehoben!

Ihre Gesundheit liegt uns besonders am Herzen: Das gilt für alle Bereiche unseres Hauses – von den medizinischen Leistungen auf höchstem Niveau bis hin zu den Mahlzeiten, die wir mit viel Liebe für Sie zubereiten.

## FÜR DIE SEELE: Hier fühlt man sich wohl!

Patienten und Besucher heißen wir in einer familiären Atmosphäre willkommen, in der Individualität und Sicherheit oberste Priorität besitzen. Freundliche Umgangsformen und Zuwendung sind für uns selbstverständlich, ob in Freud oder Leid. Selbst die Mahlzeiten, die unsere Köche für Sie zubereiten, tragen zu Ihrem Wohlbefinden bei.

## FÜR DIE SINNE: Entspannt feiern und genießen!

Sie planen eine kleine Geburtsparty oder ein großes Firmen-Event? Auch dann sind Sie hier in den besten Händen. Unser Catering & Partyservice Kochwerk bietet Ihnen erlesene Gaumenfreuden für jeden Anlass: Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen traditionelle Küche und moderne Kreationen – und Ihnen bleibt nur eines: mit allen Sinnen zu genießen.

### Kontakt

Kochwerk Heidelberg GmbH  
Richard Bickel  
Max-Reger-Straße 5–7  
69121 Heidelberg

Telefon 06221 - 488 40 45  
Fax 06221 - 488 40 47

info@kochwerk-heidelberg.de  
www.kochwerk-heidelberg.de

### Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

#### 1 Glutenhaltiges Getreide

a ( Weizen )  
b ( Roggen )  
c ( Gerste )  
d ( Hafer )

#### 2 Milch / Lactose

#### 3 Eier

#### 4 Sojabohnen

#### 5 Erdnüsse

#### 6 Senf

#### 7 Sellerie

#### 8 Fische

#### 9 Sesamsamen

#### 10 Lupinen

#### 11 Schalenfrüchte

a ( Mandeln )  
b ( Haselnüsse )  
c ( Walnüsse )  
d ( Kaschunüsse )

#### 12 Krebstiere

#### 13 Weichtiere

#### 14 Schwefeldioxid/Sulphite

#### Zusatzstoffe:

21 mit Farbstoff  
22 mit Konservierungsstoff  
23 mit Antioxidationsmittel  
24 mit Phosphat  
25 mit Süßungsmittel  
26 mit modifizierter Stärke  
27 mit Alkohol  
28 mit Geschmacksverstärker

e ( Pecannüsse )  
f ( Paranüsse )  
g ( Pistazien )  
h ( Macadamia/Queenslandnüsse )

