

unser Angebot für die Woche 29.09.2025 - 05.10.2025

KW 40	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.09.2025	Spinatcremesuppe	Bayrischer Zwiebelkuchen mit Speck dazu Gurkensalat mit Dill	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Brokkoli an Tomaten-Sahnesauce mit Mediteranes Gemüse	Frischobst
	18;18a;24;	1;2;10;12;16;18;18a;20;24;27;29;	18;18a;24;	
Dienstag, 30.09.2025	Hühnerbrühe mit Einlage	Backhendle mit Bayrischen Kartoffelsalat	Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark und Kartoffelgratin	Vanillejoghurt
	26;	1;2;12;16;18;18a;	18;18a;20;24;	4;24;
Mittwoch, 01.10.2025	Käsecremesuppe	Münchener Schweinebraten mit Semmelknödel und Kaisergemüse	Sojahackbällchen mit Käsesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	Obstsalat
	1;3;4;18;18a;24;	4;18;18a;20;	4;12;16;18;18a;20;23;24;26;	
Donnerstag, 02.10.2025	Rindfleischsuppe mit Flädle	Sauerkraut- Kartoffelauflauf mit Kasseler	Bunte Farfalle Nudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan	Karamellpudding
	18;18a;20;24;26;	1;2;24;26;	1;18;18a;20;24;26;	24;
Freitag, 03.10.2025	Champignoncremesuppe	Scholle Filet "Finkenwerder Art" mit Salzkartoffeln und Blattsalat mit Kräuterdressing	Gemüsebratling mit Tomaten-Kräutersauce und Kartoffel-Gemüse Stampf	Milchreis mit Sauerkirschkompott
		1;2;10;12;16;18;18a;21;27;29;	18;18a;20;24;26;	24;
Samstag, 04.10.2025	Obst	Weißwurst mit süßem Senf und Brezel dazu Obazda	Germknödel mit Mohnbutter und Pflaumenkompott	Buttermilchdessert
		12;16;18;18a;18c;24;27;	18;18a;20;24;	24;
Sonntag, 05.10.2025	Rinderbrühe mit Einlage	Minihaxe mit Senf dazu Bayrisch Kraut und Kartoffel Püree	Minihaxe mit Bratensauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bayrischcreme mit Erdbeersauce
	18;18a;20;24;26;	1;2;23;24;	2;4;10;18;18a;23;29;	20;24;

Die Speisepläne bitte immer bis spätestens Donnerstag für die darauffolgende Woche ausgefüllt dem Fahrer mitgeben. So ist eine reibungslose Lieferung möglich. Aus hygienischen Gründen bitte das Geschirr spülen. Herzlichen Dank

hauptkueche@st-josef-haus.de | Telefon: 02523 9911171



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel; 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 45. koffeinhaltig; 45. chininhaltig; 45. chininhaltig; 45. chininhaltig; 45. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen; Deklarationspflichtige Allergene

Deklaration/Spiniting/Fallegreice

18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 25. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25f. Macadamia- oder Queenslandnüsse; 25g. Pistazien; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 28. Sesam; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 30. Lupinen; 31. Weichtiere; In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.