St.Josef-HAUS LIESBORN
Einrichtung der Eingliederungshilfe
Wohn- und Pflegeheim

KW 42	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 14.10.2025	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel 26;	Geflügelbratwurst an Bratensoße mit Kartoffel-Möhrenstampf dazu Tomatensalat 2;10;18;18a;24;29;	Vegetarische Paprikaschote mit Kartoffelpüree und Blattsalat mit Kräuterdressing 2;10;18;18a;24;26;27;29;	Butterkekspudding 18;18a;24;
Mittwoch, 15.10.2025	Karotten-Orangencremesuppe 2;18;18a;	Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen 18;18a;	Couscous-Gemüse-Törtchen Kräutersauce 18;18a;	Orangencreme 2;4;24;
Donnerstag, 16.10.2025	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage 4;	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösties und Broccoli 4;18;18a;24;	Gemüseburger-Bratling 100g TK mit Kerbelsauce. Linsengemüse und Drilling Kartoffeln 3;4;18;18a;20;26;	Vanillepudding 4;24;
Freitag, 17.10.2025	Lauchcremesuppe 18;18a;24;	Gebratenes Hokifilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Blumenkohl 3;4;18;18a;21;24;27;	Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuterquark und Bulgursalat 18;18a;20;24;	Heidelbeerquark 24;
Sonntag, 19.10.2025	Spargelcremesuppe 18;18a;	Rinderbraten mit Soße, Kartoffeln und Broccoli 4;26;	Rinderbraten mit Soße, Kartoffelpüree und Blattsalat mit Joghurtdressing 2;4;6;20;24;26;27;	Birne Helene 2;24;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel(n); 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; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtige Stoffen;
Deklarationspflichtige Allergene
18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 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.