

unser Angebot für die Woche 27.10.2025 - 02.11.2025

KW 44	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.10.2025	Blumenkohlcremesuppe	Frikadelle mit Specksauce dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing	Kidneybohnen-Pilzpfanne mit Kartoffeln	Götterspeise mit Vanillesauce
		1;2;12;16;18;18a;20;24;27;		4;24;
Dienstag, 28.10.2025	Frühlingssuppe	Putengulasch mit Spätzle dazu Chinakohlsalat mit Joghurtdresising	Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Schokoladenpudding
	3;4;18;18a;26;	2;4;6;18;18a;20;24;26;27;	2;4;10;18;18a;20;24;27;29;	24;
Mittwoch, 29.10.2025	Paprikacremesuppe	Schweinebraten in BBQ-Röstzwiebelsauce mit Klöße und Rotkohl	Gemüsecurry mit Pfirsich dazu Vollkornreis	Krokantpudding
	3;4;18;18a;24;	3;4;4218;18a;24;26;27;	2;3;4;18;18a;24;26;	4;24;25;25a;
Donnerstag, 30.10.2025	Rinderbrühe mit Einlage	Currywurst mit Wedges und Krautsalat	Tortilla mit Spinat überbacken	Obstsalat mit Sahne
	18;18a;20;24;26;	2;10;12;16;26;27;29;	18;18a;24;	24;
Freitag, 31.10.2025	Lauchcremesuppe	Makkaroni mit Thunfisch-Lachssauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Eierragout mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln	Mangojoghurt
	18;18a;24;	2;4;6;18;18a;20;21;24;27;	18;18a;20;24;27;	24;
Samstag, 01.11.2025	Obst	Käse-Lauch Eintopf mit Hackfleisch	Vollkorn-Nudelauflauf mit Fetakäse und Gemüse	Zitronen-Joghurtmousse
		1;4;24;	4;18;18a;24;	24;
Sonntag, 02.11.2025	Champignoncremesuppe	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Kartoffeln und Broccoli	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rösti Ecken und Blattsalat mit Kräuterdressing	Tiramisucreme
		1;2;4;10;18;18a;27;29;	1;2;10;18;18a;27;29;	18;18a;20;24;25;

<u>Die Speisepläne bitte immer bis spätestens Donnerstag für die darauffolgende Woche ausgefüllt dem Fahrer mitgeben. So ist eine reibungslose Lieferung möglich.</u>

<u>Aus hygienischen Gründen bitte das Geschirr spülen. Herzlichen Dank</u>

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

St.Josef-HAUS LIESBORN

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. 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; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 45. chininhaltig; 45. chininhaltig; 45. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeintrachtigen; 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; 25. 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.



unser Angebot für die Woche 27.10.2025 - 02.11.2025

KW 44	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.10.2025	Blumenkohlcremesuppe	Frikadelle mit Specksauce dazu Salzkartoffeln und Rahmwirsing	Kidneybohnen-Pilzpfanne mit Kartoffeln	Götterspeise mit Vanillesauce
		1;2;12;16;18;18a;20;24;27;		4;24;
Dienstag, 28.10.2025	Frühlingssuppe	Putengulasch mit Spätzle dazu Chinakohlsalat mit Joghurtdresising	Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Schokoladenpudding
	3;4;18;18a;26;	2;4;6;18;18a;20;24;26;27;	2;4;10;18;18a;20;24;27;29;	24;
Mittwoch, 29.10.2025	Paprikacremesuppe	Schweinebraten in BBQ-Röstzwiebelsauce mit Klöße und Rotkohl	Gemüsecurry mit Pfirsich dazu Vollkornreis	Krokantpudding
	3;4;18;18a;24;	3;4;4218;18a;24;26;27;	2;3;4;18;18a;24;26;	4;24;25;25a;
Donnerstag, 30.10.2025	Rinderbrühe mit Einlage	Currywurst mit Wedges und Krautsalat	Tortilla mit Spinat überbacken	Obstsalat mit Sahne
	18;18a;20;24;26;	2;10;12;16;26;27;29;	18;18a;24;	24;
Freitag, 31.10.2025	Lauchcremesuppe	Makkaroni mit Thunfisch-Lachssauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Eierragout mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln	Mangojoghurt
	18;18a;24;	2;4;6;18;18a;20;21;24;27;	18;18a;20;24;27;	24;
Samstag, 01.11.2025	Obst	Käse-Lauch Eintopf mit Hackfleisch	Vollkorn-Nudelauflauf mit Fetakäse und Gemüse	Zitronen-Joghurtmousse
		1;4;24;	4;18;18a;24;	24;
Sonntag, 02.11.2025	Champignoncremesuppe	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Kartoffeln und Broccoli	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rösti Ecken und Blattsalat mit Kräuterdressing	Tiramisucreme
		1;2;4;10;18;18a;27;29;	1;2;10;18;18a;27;29;	18;18a;20;24;25;

<u>Die Speisepläne bitte immer bis spätestens Donnerstag für die darauffolgende Woche ausgefüllt dem Fahrer mitgeben. So ist eine reibungslose Lieferung möglich.</u>

<u>Aus hygienischen Gründen bitte das Geschirr spülen. Herzlichen Dank</u>

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

St.Josef-HAUS LIESBORN

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. 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; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 45. chininhaltig; 45. chininhaltig; 45. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeintrachtigen; 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; 25. 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.