

unser Angebot für die Woche 03.11.2025 - 09.11.2025

KW 45	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.11.2025	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel	Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten-Thymiansauce und Vollkornreis	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Pfirsich im Nest
	26;	18;18a;	3;4;18;18a;20;24;	24;
Dienstag, 04.11.2025	Petersilienwurzelcreme	Himmel und Erde mit Blutwurst	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffel Püree dazu Tomatensalat	Nuss-Nougat Pudding
	18;18a;24;	1;2;3;4;18;18a;24;	2;10;18;18a;24;26;29;	24;25;25a;
Mittwoch, 05.11.2025	Curry-Ananassuppe	Geschmorte Putenbrust mit Sauce, Salzkartoffeln und Rahmkolrabi	Tortellini mit Gemüsebolognese und Blattsalat dazu French Dressing	Waldfruchtjoghurt
	3;4;24;	10;18;18a;24;29;	18;18a;20;24;26;	24;
Donnerstag, 06.11.2025	Brokkolicremesuppe	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Bohnensalat	Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce	Rote Grütze mit Vanillesauce
	18;18a;24;	2;6;10;24;26;27;29;	18;18a;	24;
Freitag, 07.11.2025	Zwiebelsuppe	Seelachsfilet mit einer Kartoffelkruste, Möhrengemüse in Bechamel und Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüsegratin dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Cappucinocreme
		4;18;18a;20;21;24;	2;4;6;20;24;27;	4224;
Samstag, 08.11.2025	Obst	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Mettwurst	Vegetarische Tortellini-Pfanne	Vanille Eis an Sauerkirsch-Kompott
		1;2;12;16;26;	18;18a;20;24;	4;24;
Sonntag, 09.11.2025	Rinderbrühe mit Einlage	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffel Püree und Apfelkompott	Mascarponecreme mit Erdbeersauce
	18;18a;20;24;26;	10;18;18a;26;29;	2;10;18;18a;24;26;29;	24;

<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



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. chininhaltig; 45. chininhaltig; 45. chininhaltig; 45. chininhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 46. jodhaltig; 46. jodhaltig; 46. jodhaltig; 47. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 15. mit Phospat; 16. mit Phospat; 17. mit Phospat; 17. mit Phospat; 18. mit Phospat; 18. mit Phospat; 18. mit Phospat; 19. mit Phospat;

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.