

unser Angebot für die Woche 10.11.2025 - 16.11.2025

KW 46	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.11.2025	Tomatencremesuppe 3;4;18;18a;24;	Hähnchenbrust "Melba" mit Kartoffelecken, Kräuterdip und Paprikagemüse 4;18;18a;24;	Champignonpfanne mit Zwiebeln und Kräuterdip mit Baguette 10;18;18a;18b;18c;24;26;29;	Nuss-Nougat Pudding 24;25;25a;
Dienstag, 11.11.2025	Eiermuschelsuppe 3;4;18;18a;20;	Bratwurstschnecke an Biersauce mit Salzartoffeln und gemischter Salat 2;4;6;18;18a;18c;20;23;24;27;	Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Kräuterdip und buntem Gemüse 18;18a;24;	Butterkekspudding 18;18a;24;
Mittwoch, 12.11.2025	Karottencremesuppe mit Kurkuma 24;	Nudeln Fusilli bunt mit Bolognesesauce, Parmesan und Salat mit French-Dressing 1;18;18a;20;24;26;	Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Reis und Sojasauce 1;18;18a;23;26;	Milchreis mit Zimt und Zucker 24;
Donnerstag, 13.11.2025	Klare Ochsenschwanzbrühe 4;	Hähnchenkeule mit Currysauce, Reis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing 2;4;6;18;18a;20;24;27;	Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit Kirschtomaten dazu Kräutersauce 18;18a;20;26;	Birne "Helene" 2;24;
Freitag, 14.11.2025	Schwarzwurzelcremesuppe 24;	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce dazu lauwarmen Speckkartoffelsalat 1;2;4;6;12;16;18;18a;20;21;27;	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce 2;4;18;18a;20;24;	Aprikosenjoghurt 2;24;
Samstag, 15.11.2025	Obst	Gebratene Frikadelle mit Bratensauce dazu Kartoffel Püree und provenzalisches Bohngengemüse 18;18a;20;24;27;	Pichelsteiner-Gemüse Eintopf mit Baguette 3;4;18;18a;26;	Waldfruchtjoghurt 24;
Sonntag, 16.11.2025	Spargelcremesuppe 18;18a;	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl 18;18c;24;	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Kartoffelpüree und Bohnensalat 2;6;10;18;18c;24;27;29;	Herrencreme 4;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