

unser Angebot für die Woche 10.11.2025 - 16.11.2025

KW 46	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.11.2025	Tomatencremesuppe	Hähnchenbrust "Melba" mit Kartoffelecken, Kräuterdip und Paprikagemüse	Champignonpfanne mit Zwiebeln und Kräuterdip mit Baguette	Nuss-Nougat Pudding
	3;4;18;18a;24;	4;18;18a;24;	10;18;18a;18b;18c;24;26;29;	24;25;25a;
Dienstag, 11.11.2025	Eiermuschelsuppe	Bratwurstschnecke an Biersauce mit Salzartoffeln und gemischter Salat	Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Kräuterdip und buntem Gemüse	Butterkekspudding
	3;4;18;18a;20;	2;4;6;18;18a;18c;20;23;24;27;	18;18a;24;	18;18a;24;
Mittwoch, 12.11.2025	Karottencremesuppe mit Kurkuma	Nudeln Fusilli bunt mit Bolognesesauce, Parmesan, und Salat mit French-Dressing	Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Reis und Sojasauce	Milchreis mit Zimt und Zucker
	24;	1;18;18a;20;24;26;	1;18;18a;23;26;	24;
Donnerstag, 13.11.2025	Klare Ochsenschwanzbrühe	Hähnchenkeule mit Currysauce, Reis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit Kirschtomaten dazu Kräutersauce	Birne "Helene"
	4;	2;4;6;18;18a;20;24;27;	18;18a;20;26;	2;24;
Freitag, 14.11.2025	Schwarzwurzelcremesuppe	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce dazu lauwarmen Speckkartoffelsalat	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce	Aprikosenjoghurt
	24;	1;2;4;6;12;16;18;18a;20;21;27;	2;4;18;18a;20;24;	2;24;
Samstag, 15.11.2025	Obst	Gebratene Frikadelle mit Bratensauce dazu Kartoffel Püree und provenzalisches Bohnengemüse	Pichelsteiner-Gemüseeintopf mit Baguette	Waldfruchtjoghurt
		18;18a;20;24;27;	3;4;18;18a;26;	24;
Sonntag, 16.11.2025	Spargelcremesuppe	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Kartoffelpüree und Bohnensalat	Herrencreme
	18;18a;	18;18c;24;	2;6;10;18;18c;24;27;29;	4;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; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 46. jodhaltig; 46. jodhaltig; 47. mit Phospat; 48. mit Phospat; 49. mit P

Dektarationsplintinge 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; 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.