

unser Angebot für die Woche 17.11.2025 - 23.11.2025

KW 47	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.11.2025	Hühnerbrühe mit Einlage	Chicken Wings Honey Garlic mit Kartoffeln Wedges und Zucchinigemüse	Gemüselasagne mit gemischtem Salat und Joghurtdressing	Obstsalat
	26;	18;18a;	2;4;6;18;18a;20;24;27;	
Dienstag, 18.11.2025	Blumenkohlcremesuppe	Backfisch mit Erbsen - Möhren dazu Röstkartoffeln und Remoulade	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräuterdipp	Pfirsich Quark
	18;18a;24;	1;2;4;6;18;18a;20;21;24;27;	18;18a;20;24;	2;24;
Mittwoch, 19.11.2025	Minestrone	Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki und Djuvecreis	Blumenkohl-Süßkartoffel-Auflauf	Orangencreme
	18;18a;20;	24;	4;18;18a;20;24;	2;4;24;
Donnerstag, 20.11.2025	Kartoffelcremesuppe	Penne Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Hähnchenbruststreifen	Linsencurry mit Mango und Kokos dazu Basmatireis	Erdbeerjoghurt
	10;18;18a;24;26;29;	1;2;3;4;18;18a;	24;26;	24;
Freitag, 21.11.2025	Zwiebelsuppe	Fischroulade mit Zitronengrassauce auf Juliennegemüse, dazu Salzkartoffeln	Ravioli mit Käse gefüllt dazu Sahnesauce und Mischgemüse	Kirschquark
	4;	3;4;18;18a;21;24;26;	18;18a;24;	24;
Samstag, 22.11.2025	Obst	Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Paprika mit Blattsalat und Joghurtdressing	Bunter Salatteller mit Käseröllchen American-Dressing	Vanillepudding
		2;3;4;6;20;24;27;	24;27;	4;24;
Sonntag, 23.11.2025	Ochsenschwanzbrühe	Kutschergeschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu Kartoffeln und Rotkohl	Kutschergeschnetzeltes mit frischen Champignons, dazu Kartoffelpüree und Möhren	Creme Schwarzwälder Art
	4;	1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	1;2;6;10;12;16;18;18a;24;29;	18;18a;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.