

## unser Angebot für die Woche 24.11.2025 - 30.11.2025

KW 48	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.11.2025	Spinatcremesuppe	Ofenfrischer Zwiebelkuchen mit Speck dazu Gurkensalat mit Dill	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Brokkoli an Tomaten-Sahnesauce mit Mediteranes Gemüse	Frischobst
	18;18a;24;	1;2;10;12;16;18;18a;20;24;27;29;	18;18a;24;	
Dienstag, 25.11.2025	Hühnerbrühe mit Einlage	Hähnchenbrust "Hawaii" an Currysauce, Reis dazu bunten Blattsalat mit Joghurtdressing	Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark und Kartoffelgratin	Vanillejoghurt
	26;	2;4;6;18;18a;20;24;27;	18;18a;20;24;	24;
Mittwoch, 26.11.2025	Käsecremesuppe	Schweineroulade mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse	Sojahackbällchen mit Käsesauce, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	Obstsalat
	1;3;4;18;18a;24;	4;18;18a;18c;23;24;	4;12;16;18;18a;20;23;24;26;	
Donnerstag, 27.11.2025	Rindfleischsuppe mit Flädle	Sauerkraut- Kartoffelauflauf mit Kasseler	Bunte Farfalle Nudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan	Karamellpudding
	18;18a;20;24;26;	1;2;24;26;	1;18;18a;20;24;26;	24;
Freitag, 28.11.2025	Champignoncremesuppe	Scholle Filet "Finkenwerder Art" mit Salzkartoffeln und Blattsalat mit Kräuterdressing	Gemüsebratling mit Tomaten-Kräutersauce und Kartoffel-Gemüse Stampf	Milchreis Kompott Sauerkirschen
		1;2;10;12;16;18;18a;21;27;29;	18;18a;20;24;26;	24;
Samstag, 29.11.2025	Obst	Wiener Würstchen warmer Kartoffelsalat, Petersilie und Tomate dazu Beilagenbaguette	Germknödel mit Mohnbutter und Pflaumenkompott	Buttermilchdessert
		1;2;4;12;16;18;18a;18b;18c;18d;23;24;28;	18;18a;20;24;	24;
Sonntag, 30.11.2025	Rinderbrühe mit Einlage	Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffel Püree und Gurkentaler	Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Gurkentaler	Herrencreme
	18;18a;20;24;26;	4;18;18a;24;26;27;	4;18;18a;24;26;27;	4;23;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

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.