

unser Angebot für die Woche 29.12.2025 - 04.01.2026

KW 1	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.12.2025	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel <small>(VGT) VGN</small>	Gefüllte Paprikaschote mit Tomaten-Thymiansauce und Vollkornreis <small>26; 🥦 🥔</small>	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>(VGT)</small>	Pfirsich im Nest <small>4;24; (VGT)</small>
Dienstag, 30.12.2025	Petersilienwurzelcreme <small>(VGT)</small>	Westfälischer Grünkohltopf mit Mettwurst <small>18;18a;24; 🥔</small>	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffel Püree dazu Tomatensalat <small>(VGT) 1;2;12;16;27;</small>	Nuss-Nougat Pudding <small>2;10;18;18a;24;26;29; (VGT) 24;25;25a;</small>
Mittwoch, 31.12.2025	Curry-Ananassuppe <small>(VGT) 3;4;24;</small>	Geschmorte Putebrust mit Sauce, Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi <small>襦 🥔 10;18;18a;24;29;</small>	Winterlicher Gemüseeintopf mit Baguette <small>(VGT) VGN 2;3;4;10;18;18a;18b;18c;29;</small>	Waldfruchtjoghurt <small>24; (VGT)</small>
Donnerstag, 01.01.2026	Brokkolicremesuppe <small>(VGT) 18;18a;24;</small>	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Bohnensalat <small>襦 🥔 2;6;10;24;26;27;29;</small>	Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce <small>(VGT) 18;18a; (VGT) 4;24;</small>	Rote Grütze mit Vanillesauce <small>4;24; (VGT)</small>
Freitag, 02.01.2026	Zwiebelsuppe <small>(VGT) VGN</small>	Seelachsfilet mit einer Kartoffelkruste dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln, <small>襦 18;18a;20;21;24;</small>	Salatteller mit Fetakäse und Ei, dazu Joghurtdressing und Baguette <small>(VGT) 2;4;6;18;18a;18b;18c;20;24;27; (VGT) 4;4224;</small>	Cappucinocreme <small>4;4224; (VGT)</small>
Samstag, 03.01.2026	Obst <small>(VGT) VGN</small>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln und Mettwurst <small>🥔 1;2;12;16;26;</small>	Vegetarische Tortellini-Pfanne <small>(VGT) 18;18a;20;24; (VGT) 4;24;</small>	Vanille Eis Kompott Sauerkirschen <small>4;24; (VGT)</small>
Sonntag, 04.01.2026	Rinderbrühe mit Einlage <small>襦 18;18a;20;24;26;</small>	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl Kartoffelklöße <small>襦 10;18;18a;26;29;</small>	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffel Püree und Apfelkompott <small>襦 2;10;18;18a;24;26;29; (VGT) 24;</small>	Mascarponecreme mit Erdbeersauce <small>24; (VGT)</small>

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