











unser Angebot für die Woche 05.01.2026 - 11.01.2026

KW 2	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 05.01.2026	Bärlauchcremesuppe  18;18a;24;	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Reis  10;24;29;	Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker  18;18a;20;24;	Vanillepudding mit Schokoladensauce  4;24;
Dienstag, 06.01.2026	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen  26;	Minihaxe mit Malzbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf  2;18;18c;23;24;26;	Möhreneintopf mit Laugengebäck   18;18a;18b;27;	Kirschdessert  
Mittwoch, 07.01.2026	Selleriecremesuppe  18;18a;24;26;	Goldmakrelen Filet mit Basmatireis und Buttererbsen  3;4;21;24;	Hausmacher Gemüsepizza mit Blattsalat und Kräuterdressing  18;18a;24;27;	Zimtcreme  4;24;
Donnerstag, 08.01.2026	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln  3;4;18;18a;20;	Hackbraten in Sauce mit Salzkartoffeln und Rosenkohl   4;10;18;18a;27;29;	Mediterrane Gnocchipfanne mit Hollandaise Sauce dazu Blattsalat mit Kräuterdressing  18;18a;20;24;26;27;	Rote Grütze mit Vanillesauce  4;24;
Freitag, 09.01.2026	Kaltes Gurkensüppchen  24;	Matjes Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln und Rote Bete Salat  1;6;18;18a;20;21;24;27;	Herbstlich Gemüselasagne mit Kürbis  12;16;18;18a;24;	Quarkspeise mit Zimt und Zucker  24;
Samstag, 10.01.2026	Frischobst	Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Joghurdressing  2;4;18;18a;20;24;	Erbseneintopf mit Baguette   18;18a;18b;18c;26;	Fruchtjoghurt  24;
Sonntag, 11.01.2026	Rinderbrühe mit Einlage  18;18a;20;24;26;	Schweinefiletgeschnetztes mit Spätzle und Rahmwirsing  1;2;10;12;16;18;18a;20;24;29;	Schweinefiletgeschnetztes mit Kartoffelstampf dazu Gurkensalat mit Dilldressing  10;18;18a;24;27;29;	Himbeertraum  24;25;25h;

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