


## unser Angebot für die Woche 12.01.2026 - 18.01.2026

KW 3	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag, 12.01.2026</b>	Tomatencremesuppe  3;4;18;18a;24;	Hähnchen Brust "Melba" mit Kartoffelecken, Kräuterdip und Paprikagemüse  4;18;18a;24;	Champignonpfanne mit Zwiebeln und Kräuterdip mit Baguette  10;18;18a;18b;18c;24;26;29;	Nuss-Nougat Pudding  24;25;25a;
<b>Dienstag, 13.01.2026</b>	Eiermuschelsuppe  3;4;18;18a;20;	Bratwurstschnecke an Biersauce, Salzartoffeln und gemischter Salat mit Joghurtdressing   2;18;18a;18c;20;23;24;	Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Kräuterdip und buntem Gemüse  18;18a;24;	Butterkekspudding  18;18a;24;
<b>Mittwoch, 14.01.2026</b>	Karottencremesuppe mit Kurkuma  24;	Nudeln Fusilli bunt mit Bolognesesauce, Parmesan, und Salat mit French-Dressing   1;18;18a;20;24;26;	Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Reis Sojasauce   1;18;18a;23;26;	Milchreis mit Zimt und Zucker  24;
<b>Donnerstag, 15.01.2026</b>	Klare Ochsenschwanzbrühe  4;	Hähnchenkeule mit Currysauce, Reis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  2;4;6;18;18a;20;24;	Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit Kirschtomaten dazu Kräutersauce  18;18a;20;26;	Birne "Helene"  2;24;
<b>Freitag, 16.01.2026</b>	Schwarzwurzelcremesuppe  24;	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce dazu lauwarmen Speckkartoffelsalat   1;2;4;6;12;16;18;18a;20;21;27;	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce  2;4;18;18a;20;24;	Aprikosenjoghurt  2;24;
<b>Samstag, 17.01.2026</b>	Obst  	Gebratene Frikadelle mit Bratensauce dazu Kartoffel Püree und provenzalisches Bohnengemüse   2;10;18;18a;20;24;27;29;	Pichelsteiner-Gemüse Eintopf mit Baguette   3;4;18;18a;26;	Waldfruchtjoghurt  24;
<b>Sonntag, 18.01.2026</b>	Spargelcremesuppe  18;18a;	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl  18;18c;24;	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Kartoffelpüree und Bohnensalat  2;6;10;18;18c;24;27;29;	Herrencreme  4;24;

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](mailto:hauptkueche@st-josef-haus.de) | Telefon: 02523 9911171