

unser Angebot für die Woche 08.12.2025 - 14.12.2025

Name:

KW 50	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.12.2025	Tomatencremesuppe mit Reis <small>(VGT) 3;4;18;18a;24;</small>	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Buttererbsen <small>3;4;18;18a;20;24;</small>	Käsetortellini mit Tomaten-Sahnesauce und Eisbergsalat in Joghurtdressing <small>2;4;6;18;18a;20;24;27;</small>	Obstkompott <small>(VGT) VGN</small>
Dienstag, 09.12.2025	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel <small>(VGT) VGN 26;</small>	Geflügelbratwurst an Bratensoße mit Kartoffel-Möhrenstampf dazu Tomatensalat <small>10;18;18a;24;29;</small>	Vegetarische Paprikaschote mit Kartoffelpüree und Blattsalat mit Kräuterdressing <small>(VGT) 18;18a;24;26;27;</small>	Butterkekspudding <small>(VGT) 18;18a;24;</small>
Mittwoch, 10.12.2025	Karottencremesuppe <small>(VGT) VGN 2;18;18a;</small>	Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen <small>18;18a;</small>	Couscous-Gemüse-Törtchen Kräutersauce <small>(VGT) 18;18a;</small>	Orangencreme <small>(VGT) 2;24;</small>
Donnerstag, 11.12.2025	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage <small>4; (VGT)</small>	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösties und Broccoli <small>4;18;18a;24;</small>	Gemüseburger-Bratling 100g TK mit Kerbelsauce. Linsengemüse und Drilling Kartoffeln <small>(VGT) 3;4;18;18a;20;26;</small>	Vanillepudding <small>(VGT) 24;</small>
Freitag, 12.12.2025	Lauchcremesuppe <small>18;18a;24;</small>	Gebratenes Hokifilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Blumenkohl <small>3;4;18;18a;21;24;27;</small>	Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuterquark und Bulgursalat <small>(VGT) 18;18a;20;24;</small>	Heidelbeerquark <small>(VGT) 24;</small>
Samstag, 13.12.2025	Obst <small>(VGT)</small>	Frikadelle Bratensoße Kartoffel Püree Fingermöhren <small>4;10;18;18a;20;24;27;29;</small>	Weißer Bohneneintopf mit Baguette <small>(VGT) 2;10;18;18a;18b;18c;24;26;29;</small>	Aprikosencreme <small>(VGT) 24;</small>
Sonntag, 14.12.2025	Spargelcremesuppe <small>(VGT) 18;18a;</small>	Rinderbraten mit Soße, Kartoffeln und Broccoli <small>4;26; (VGT)</small>	Rinderbraten mit Soße, Kartoffelpüree und Blattsalat mit Joghurtdressing <small>2;4;6;20;24;26;27; (VGT)</small>	Birne Helene <small>2;24;</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



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Süßungsmittel(n); 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßien; 8a. kann b. übermäßigen Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt; 12. mit Phospat; 13. mit Milcheiweiß; 14. mit Hühnereiweiß; 41. unter Schutzatmosphäre verpackt; 42. koffeinhaltig; 46. jodhaltig; 45. chininhaltig; 44. taurinhaltig; 43. kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 40. frei von deklarationspflichtigen Stoffen;
Deklarationspflichtige Allergene
18. Gluten; 18a. Dinkel, Khorasan-Weizen; 18b. Roggen; 18c. Gerste; 18d. Hafer; 19. Krebstiere; 20. Ei; 21. Fisch; 22. Erdnüsse; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 25a. Haselnüsse; 25b. Walnüsse; 25c. Kaschunüsse; 25d. Pecanüsse; 25e. Paranüsse; 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.