

unser Angebot für die Woche 16.02.2026 - 22.02.2026

KW 8	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.02.2026	Hühnerbrühe mit Gemüestreifen	Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	Rote Linsensuppe mit Laugengebäck	Nuss-Nougat Pudding
	 26;	  1;2;10;12;16;18;18a;24;29;	  3;4;18;18a;26;	 24;25;25a;
Dienstag, 17.02.2026	Rote Bete Cremesuppe	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce, Salzkartoffeln und Broccoli	Polentatasche gefüllt mit Spinat, dazu Sahnesauce und Kartoffelwedges	Mandarinenquark
	 6;18;18a;24;	 1;12;16;18;18a;24;	 18;18a;24;	 24;
Mittwoch, 18.02.2026	Zwiebelsuppe	Heringsstipp Matjes "Hausfrauen Art" dazu Salzkartoffeln mit Rote Bete	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Grießpudding mit Sauerkirsch-Kompott
	 	 2;6;7;20;21;24;	 18;18a;20;24;27;	 18;18a;24;
Donnerstag, 19.02.2026	Kartoffelcremesuppe	Schweinesteak mit Schinken und Pilzen überbacken dazu Kartoffelgratin und bunte Möhren	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffel-Gemüse Stampf	Cappuccinocreme
	 18;18a;24;26;	 1;2;4;12;16;18;18a;20;24;	 18;18a;20;24;	 4;4224;
Freitag, 20.02.2026	Minestrone	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	Bauernfrühstück mit Blattsalat und Joghurtdressing	Milchreis mit Pflaumenkompott
	 18;18a;20;	 4;10;18;18a;21;24;29;	 2;6;20;24;27;	 24;
Samstag, 21.02.2026	Obst	Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst	Graupeneintopf mit Baguette	Erdbeerjoghurt
		 1;2;4;12;16;18;18a;20;27;	  3;4;18;18a;18b;18c;26;	 24;
Sonntag, 22.02.2026	Rinderbrühe mit Einlage	Schweinenackenbraten mit Zwiebel-Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei	Schweinenackenbraten mit Zwiebel-Senfsauce, Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei	Rote Grütze mit Vanillesauce
	 18;18a;20;24;26;	  4;18;18a;24;27;	  2;4;10;18;18a;24;27;29;	 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 | 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 Tafelsüßern; 8a. kann b. übermäßigem Verzehr abführend wirken; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärtzt; 12. mit Phosphat; 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.