

## unser Angebot für die Woche 20.04.2026 - 26.04.2026

KW 17	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag, 20.04.2026</b>	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen  26;	Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce Kartoffel Püree   1;2;10;12;16;18;18a;24;29;	Vollkornnudeln in Tomatensahnesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing  18;18a;24;	Nuss-Nougat Pudding  24;25;25a;
<b>Dienstag, 21.04.2026</b>	Rote Bete Cremesuppe  6;18;18a;24;	Hähnchen Cordon-Bleu mit Thymiansauce, Salzkartoffeln und Broccoli  1;12;16;18;18a;24;	Polentatasche gefüllt mit Spinat dazu Sahnesauce und Kartoffelwedges  18;18a;24;	Mandarinenquark  24;
<b>Mittwoch, 22.04.2026</b>	Minestrone  18;18a;20;	Schweinesteak mit Schinken und Pilzen überbacken dazu Kartoffelgratin und bunte Karotten  1;2;4;12;16;18;18a;20;24;	Spargelragout mit Spätzle und gemischter Beilagensalat an Kräuterdressing  18;18a;20;24;27;	Grießpudding mit Sauerkirschkompott  4;18;18a;24;
<b>Donnerstag, 23.04.2026</b>	Kartoffelcremesuppe  18;18a;24;26;	Rindergulasch mit Kroketten und Spitzkohlgemüse  10;24;26;29;	Blumenkohl-Käsemedaillon Kartoffel-Gemüse Stampf  18;18a;24;	Cappuccinocreme  4224;
<b>Freitag, 24.04.2026</b>	Zwiebelsuppe   4;10;18;18a;21;24;29;	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat  4;10;18;18a;21;24;29;	Bauernfrühstück mit Blattsalat und Joghurtdressing  1;4;6;20;24;27;	Milchreis mit Pflaumenkompott  24;
<b>Samstag, 25.04.2026</b>	Obst   1;2;4;12;16;18;18a;20;27;	Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst  1;2;4;12;16;18;18a;20;27;	Graupeneintopf mit Baguette   3;4;18;18a;18b;18c;26;	Erdbeerjoghurt  24;
<b>Sonntag, 26.04.2026</b>	Rinderbrühe mit Einlage  18;18a;20;24;26;	Schweinenacknbraten mit Zwiebel-Senfesauce, Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei   4;18;18a;24;27;	Schweinenacknbraten mit Zwiebel-Senfesauce, Kartoffel Püree und Leipziger Allerlei   2;4;10;18;18a;24;27;29;	Rote Grütze mit Vanillesauce  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**