






















KW 18	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.04.2026	Blumenkohlcremesuppe  	Frikadelle in Speck-Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Rahmwirsing   1;2;12;16;18;18a;20;24;	Kidneybohnen-Pilzpfanne mit Kartoffeln  	Götterspeise mit Vanillesauce   4;24;
Dienstag, 28.04.2026	Frühlingssuppe   3;4;18;18a;26;	Putengulasch mit Spätzle und Buttererbsen   3;4;18;18a;20;24;26;	Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Kräuter dressing  4;18;18a;20;24;27;	Schokoladenpudding  24;
Mittwoch, 29.04.2026	Paprikacremesuppe  3;4;18;18a;24;	Frischer Spargel mit Hollandaise Sauce, Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln  18;18a;20;24;26;	Gemüsecurry mit Pfirsich Naturreis-Vollkornreis  2;3;4;18;18a;24;26;	Krokantpudding  4;24;25;25a;
Donnerstag, 30.04.2026	Rinderbrühe mit Einlage  18;18a;20;24;26;	Currywurst mit Kartoffel Wedges und Krautsalat  12;16;18;18a;27;	Tortilla mit Balkangemüse überbacken  18;18a;24;	Obstsalat mit Sahne  24;
Freitag, 01.05.2026	Lauchcremesuppe 18;18a;24;	kurze Makkaroni mit Thunfisch-Lachssauce dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing  1;4;18;18a;21;24;27;	Eierragout mit Erbsen/ Möhren und Salzkartoffeln  18;18a;20;24;27;	Mangojoghurt  24;
Samstag, 02.05.2026	Obst  	Käse-Lauch Eintopf mit Hackfleisch   1;4;24;	Vollkorn-Nudelauf mit Fetakäse und Gemüse  18;18a;24;	Zitronen-Joghurtmousse  24;
Sonntag, 03.05.2026	Champignoncremesuppe   18;18a;	Rinderroulade Hausfrauen Art Salzkartoffeln und Broccoli   1;2;10;18;18a;27;29;	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rösti Ecken dazu Blattsalat an Kräuter dressing   1;2;10;18;18a;27;29;	Tiramisucreme 4218;18a;20;24;25;

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