

## unser Angebot für die Woche 18.05.2026 - 24.05.2026

KW 21	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag, 18.05.2026</b>	Tomatencremesuppe  3;4;18;18a;24;	Hähnchenbrust "Melba" mit Kartoffelecken, Kräuterdip und klarem Gurkensalat  4;18;18a;24;27;	Champignonpfanne mit Zwiebeln, Kräuterdip und Baguette 10;18;18a;18b;18c;24;26;29;	Nuss-Nougat Pudding  24;25;25a;
<b>Dienstag, 19.05.2026</b>	Eiermuschelsuppe  3;4;18;18a;20;	Bratwurstschnecke an Biersauce mit Salzartoffeln und Paprikagemüse  18;18a;18c;23;	Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Kräuterquark und buntem Gemüse 18;18a;24;	Butterkekspudding  18;18a;24;
<b>Mittwoch, 20.05.2026</b>	Karottencremesuppe mit Kurkuma  24;	Nudeln Fusilli bunt Bolognesesauce, Parmesan und Salat an French-Dressing   1;18;18a;20;24;26;	Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Reis und Sojasauce   1;18;18a;23;26;	Milchreis mit Zimt und Zucker  24;
<b>Donnerstag, 21.05.2026</b>	Klare Ochsenschwanzbrühe  4;	Hähnchenkeule mit Currysauce, Butterreis und Blattsalat an Joghurtdressing  1;4;6;18;18a;24;27;	Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit Kirschtomaten dazu Kräutersauce  18;18a;20;26;	Birne "Helene"  24;
<b>Freitag, 22.05.2026</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, 23.05.2026</b>	Obst  	Gebratene Frikadelle mit Bratensauce Kartoffel Püree und provenzalisches Bohnengemüse   2;10;18;18a;20;24;29;	Pichelsteiner-Gemüse Eintopf mit Baguette   3;4;18;18a;26;	Waldfruchtjoghurt  24;
<b>Sonntag, 24.05.2026</b>	Spargelcremesuppe 18;18a;	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Petersilienkartoffeln und Spargelgemüse  4;18;18a;18c;24;	Geschmorte Schweinebäckchen in Malzbiersauce mit Kartoffelpüree und Blumenkohl  2;3;4;10;18;18a;18c;24;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**