St.Josef-Haus Liesborn
Genuss Service
Catering|Essen auf Rädern|Café

KW 45	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 03.11.2026	Frühlingssuppe 3;4;18;18a;26;	Putengulasch mit Spätzle und Buttererbsen	Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken 4;18;18a;20;24;	Schokoladenpudding 24;
Mittwoch, 04.11.2026	Paprikacremesuppe 3;4;18;18a;24;	Schweinebraten in BBQ-Röstzwiebelsauce mit Klöße und Rotkohl 2;4;10;4218;18a;26;27;29;	Kürbissuppe mit Baguette 18;18a;18b;18c;24;	Krokantpudding 4;24;25;25a;
Donnerstag, 05.11.2026	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, 06.11.2026	Lauchcremesuppe 18;18a;24;	Kurze Makkaroni mit Thunfisch-Lachssauce dazu Eisbergsalat an Joghurtdressing 1;4;18;18a;21;24;27;	Eierragout mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln 18;18a;20;24;27;	Mangojoghurt 24;

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 Tafelsüßen; 8a. kann b. übermäßigem 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 deklarationspflichtige 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.