St.Josef-Haus Liesborn Genuss Service

unser Angebot für die Woche 02.11.2026 - 08.11.2026

Name:

KW 45	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 02.11.2026	Blumenkohlcremesuppe	Frikadelle in Speck-Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Rahmwirsing 1;2;12;16;18;18a;20;24;27;	Kidneybohnen-Pilzpfanne mit Kartoffeln	Götterspeise mit Vanillesauce 4;24;
Dienstag, 03.11.2026	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 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;3;4;10;4218;18a;24;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;
Samstag, 07.11.2026	Obst	Käse-Lauch Eintopf mit Hackfleisch 1;4;24;	Vollkorn-Nudelauflauf mit Fetakäse und Gemüse 18;18a;24;	Zitronen-Joghurtmousse 24;
Sonntag, 08.11.2026	Champignoncremesuppe 18;18a;	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln und Brokkoli 1;2;10;18;18a;27;29;	Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rösti Ecken und Blattsalat an Kräuterdressing 1;2;10;18;18a;27;29;	Tiramisucreme 4218;18a;20;24;25;25h;

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

St.Josef-HAUS LIESBORN

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.