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

KW 46	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 10.11.2026	Kartoffelcremesuppe 10;18;18a;24;26;29;	Grünkohl mit Mettenden und Salzkartoffeln 1;2;4;12;16;	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kräutersahnesauce dazu Kartoffel-Gemüse Stampf 18;18a;24;26;	Nuss-Nougat Pudding 24;25;25a;
Mittwoch, 11.11.2026	Curry-Ananassuppe 3;4;24;	Geschmorte Putenbrust mit Sauce, Salzkartoffeln und Rahmkolrabi 10;18;18a;24;29;	Tortellini mit Gemüsebolognese dazu Eisbergsalat an French Dressing 18;18a;20;24;26;	Waldfruchtjoghurt 24;
Donnerstag, 12.11.2026	Brokkolicremesuppe 18;18a;24;	Schweinerahmgulasch mit Salzkartoffeln und Bohnensalat 2;6;10;24;26;27;29;	Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce 18;18a;	Rote Grütze mit Vanillesauce 4;24;
Freitag, 13.11.2026	Zwiebelsuppe 0	Seelachsfilet mit einer Kräuterkruste dazu Blumenkohl in Bechamelsauce und Salzkartoffeln 4;18;18a;20;21;24;	Kartoffel-Gemüsegratin dazu Möhren-Apfelsalat 20;24;	Stippmilch mit Schokostreusel 24;
Sonntag, 15.11.2026	Rinderbrühe mit Einlage 18;18a;20;24;26;	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 2;10;18;18a;26;29;	Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelpüree und Apfelkompott 2;10;18;18a;24;26;29;	Mascarponecreme mit Erdbeersauce 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.