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

KW 47	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 17.11.2026	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln 3;4;18;18a;20;	Minihaxe mit Malzbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf	Möhreneintopf mit Baguette 18;18a;18b;18c;27;	Vanillepudding mit Schokoladensauce 4;24;
Mittwoch, 18.11.2026	Selleriecremesuppe 18;18a;24;26;	Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl 10;18;18a;20;26;29;	Hausmacher Gemüsepizza mit Blattsalat und Kräuterdressing 18;18a;24;27;	Zitronencreme 24;
Donnerstag, 19.11.2026	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen 26;	Hackbraten in Sauce mit Salzkartoffeln und Rosenkohl 4;10;18;18a;27;29;	Mediterrane Gnocchipfanne mit Hollandaise Sauce dazu Blattsalat an Kräuterdressing 18;18a;20;24;26;27;	Rote Grütze mit Vanillesauce 4;24;
Freitag, 20.11.2026	Kaltes Gurkensüppchen 24;	Matjes Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln und Rote Bete Salat 1;6;18;18a;20;21;24;27;	Herbstlich Gemüselasagne mit Kürbis 4;18;18a;24;	Quarkspeise mit Zimt und Zucker 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.