St.Josef-Haus Liesborn Genuss Service

unser Angebot für die Woche 16.11.2026 - 22.11.2026

Name:

KW 47	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 16.11.2026	Bärlauchcremesuppe 18;18a;24;	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Reis 10;24;29;	Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker 18;18a;20;24;	Kirschdessert 4;
Dienstag, 17.11.2026	Gemüsebrühe mit Muschelnudeln 3;4;18;18a;20;	Minihaxe mit Malzbiersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf 2;18;18c;23;24;26;	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;
Samstag, 21.11.2026	Frischobst	Gefüllte Canneloni mit Spinat und Käse überbacken dazu Blattsalat an Joghurtdressing 1;4;18;18a;20;24;27;	Erbseneintopf mit Baguette 18;18a;18b;18c;26;	Fruchtjoghurt 24;
Sonntag, 22.11.2026	Rinderbrühe mit Einlage 18;18a;20;24;26;	Schweinefiletgeschnetzeltes mit Spätzle und Rahmwirsing 1;2;10;12;16;18;18a;20;24;29;	Schweinefiletgeschnetzeltes mit Kartoffelstampf dazu Gurkensalat an Dilldressing 10;18;18a;24;27;29;	Himbeertraum 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.