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

KW 48	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Dienstag, 24.11.2026	Eiermuschelsuppe 3;4;18;18a;20;	Bratwurstschnecke an Biersauce mit Salzartoffeln und Paprikagemüse	Vegetarischer Linseneintopf mit Baguette 2;10;18;18a;18b;18c;26;29;	Butterkekspudding 18;18a;24;
Mittwoch, 25.11.2026	Karottencremesuppe mit Kurkuma 24;	Nudeln mit Bolognesesauce, Parmesan und Eisbergsalat an French-Dressing 1;18;18a;20;24;26;	Frühlingsrolle auf Wokgemüse mit Reis und Sojasauce 1;18;18a;23;26;	Milchreis mit Zimt und Zucker 24;
Donnerstag, 26.11.2026	Klare Ochsenschwanzbrühe 4;	Hähnchenkeule mit Currysauce, Butterreis und Blattsalat an Joghurtdressing 1;4;6;18;18a;24;27;	Gefüllte Maultaschen auf Gemüse mit Kirschtomaten dazu Kräutersauce 18;18a;20;26;	Birne "Helene" 24;
Freitag, 27.11.2026	Schwarzwurzelcreme-Suppe 24;	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce dazu lauwarmen Speckkartoffelsalat 1;2;12;16;18;18a;20;21;27;	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce 2;4;18;18a;20;24;	Aprikosenjoghurt 2;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.