St.Josef-Haus Liesborn Genuss Service

unser Angebot für die Woche 23.11.2026 - 29.11.2026

Name:

KW 48	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 23.11.2026	Tomatencremesuppe 3;4;18;18a;24;	Hähnchen Brust "Melba" mit Reis, Kräuterdip und klarem Gurkensalat 4;24;27;	Champignonpfanne mit Zwiebeln, Kräuterdip und Baguette 10;18;18a;18b;18c;24;26;29;	Nuss-Nougat Pudding 24;25;25a;
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	Schwarzwurzelcremesuppe 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;
Samstag, 28.11.2026	Obst	Gebratene Frikadelle mit Bratensauce, Kartoffelpüree und provenzalisches Bohnengemüse 2;10;18;18a;20;24;27;29;	Pichelsteiner-Gemüseeintopf mit Baguette 3;4;18;18a;26;	Waldfruchtjoghurt 24;
Sonntag, 29.11.2026	Pastinakensuppe 24;26;	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und Möhren/Mais Gemüse 2;4;10;18;18a;20;24;29;	Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Kartoffelpüree und Bohnensalat 2;6;10;18;18a;24;27;29;	Spekulatiuscreme 18;18a;20;24;

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.