

## Speiseplan für die Woche vom 05.03.2018 – 11.03.2018

|                   | Menü 1  | Menü 2  | Leichte Vollkost   |
|-------------------|---|---|--|
| <b>Montag</b>     | Gemüse-Reispfanne <sup>l</sup> mit<br>Kräutersoße <sup>G,a,c,i,j</sup>  | Bratwurst <sup>l,j</sup> mit<br>Soße <sup>G,a,c,i,j</sup> ,<br>Bayrisch Kraut <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup>                                 | Hühnerfrikassee <sup>G,l,a,c,j</sup> mit<br>Gemüse und Reis  |
|                   | Obst<br>Kcal 429 Ew 9g F 9g KH 76g  | Obst<br>Kcal 556 Ew 19g F 38g KH 35g  | Obst<br>Kcal 515 Ew 38g F 11g KH 63g   |
| <b>Dienstag</b>   | Vorsuppe <sup>A,A1,C,G,I</sup> ,<br>Milchreis <sup>G</sup> mit Zucker und<br>Zimt, dazu heiße<br>Kirschen <sup>A,A1</sup> | Cevapcici <sup>21,(S),A,A1,c</sup> mit<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> ,<br>Pastinaken-<br>Möhrengemüse <sup>G</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup> | Vegetarische<br>Gemüsesuppe <sup>A,A1,C,I</sup> mit<br>Sternchennudeln<br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup>  |
|                   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 685 Ew 31g F 10g KH 115g   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 624 Ew 26g F 20g KH 82g  | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 502 Ew 28g F 13g KH 66g   |
| <b>Mittwoch</b>   | Schweinegeschnetzeltes<br>in Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Nudeln <sup>A,A1</sup><br>Salat                       | Rinderbraten mit<br>Rotweinssoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Salat  | Eieromelette <sup>C,G,a</sup> mit<br>Spinat <sup>G,a,c,h,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Salat  |
|                   | Salat<br>Kcal 601 Ew 38g F 20g KH 67g   | Salat<br>Kcal 428 Ew 30g F 14g KH 43g   | Salat<br>Kcal 445 Ew 23g F 23g KH 35g  |
| <b>Donnerstag</b> | Kohlroulade <sup>21,(S/R),A,A1,C,J,f,g,i</sup><br>mit Soße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln                     | Hähnchenschenkel mit<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup><br>Rotkohl <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Obst   | Graupensuppe mit<br>Gemüse <sup>A,A1,G,I,L</sup> und<br>Hackfleischbällchen <sup>(S/R),C</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Obst                                      |
|                   | Obst<br>Kcal 537 Ew 16g F 16g KH 79g  | Obst<br>Kcal 642 Ew 33g F 27g KH 64g  | Obst<br>Kcal 548 Ew 19g F 13g KH 85g   |
| <b>Freitag</b>    | Knuspriges<br>Seelachsfilet <sup>A,A1,C,D,G</sup> mit<br>Senfsoße <sup>G,J,a,c,i</sup> und<br>Reis<br>Salat               | Mariniertes<br>Nackensteak <sup>G,J,a,c,i</sup> mit<br>Kohlrabigemüse <sup>G</sup> und<br>Kartoffeln<br>Salat   | Gemüsefrikadelle <sup>A,A1,C</sup> mit<br>Kräutersoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Salat  |
|                   | Salat<br>Kcal 526 Ew 27g F 13g KH 75g   | Salat<br>Kcal 490 Ew 35g F 22g KH 36g   | Salat<br>Kcal 566 Ew 14g F 19g KH 83g  |
| <b>Samstag</b>    | Hackfleisch Eintopf <sup>2,3,21,(S),G,I</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Kompott                                       | Putenrollbraten <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Schwarzwurzel-<br>gemüse <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Kompott  | Putenrollbraten <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Schwarzwurzel-<br>gemüse <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Kompott   |
|                   | Kompott<br>Kcal 588 Ew 32g F 11g KH 86g   | Kompott<br>Kcal 470 Ew 24g F 11g KH 66g   | Kompott<br>Kcal 470 Ew 24g F 11g KH 66g  |
| <b>Sonntag</b>    | Rindergeschnetzeltes <sup>G,a,c,i,j</sup><br>mit Paprikastreifen<br>und Kartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup>              | Gefüllter<br>Schweinebraten mit<br>Zwiebelsoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Kaisergemüse <sup>G</sup> , dazu<br>Kartoffelklöße <sup>5,L</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup>  | Gefüllter<br>Schweinebraten mit<br>Zwiebelsoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Kaisergemüse <sup>G</sup> , dazu<br>Kartoffelklöße <sup>5,L</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup> |
|                   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 571 Ew 37g F 16g KH 69g  | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 612 Ew 38g F 20g KH 70g  | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 612 Ew 38g F 20g KH 70g   |

**Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!**

☼ = Menü nach Anregung durch unsere Kunden

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 9,10 – Süßungsmittel, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 13 – wirkt abführend, 14 – coffeinhaltig, 15 – chininhaltig, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 – Alkohol, 20 – gentechnisch verändertes Lebensmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 – Formfleisch  
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamanüsse, H9 – Queenstandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere  
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere  
(R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

## Speiseplan für die Woche vom 12.03.2018 – 18.03.2018

|                   | Menü 1  | Menü 2  | Leichte Vollkost   |
|-------------------|---|---|--|
| <b>Montag</b>     | Putenstreifen in<br>Rahmsoße <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Wirsinggemüse <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Obst<br>Kcal 572 Ew 41g F 10g KH 75g                             | Gebratener<br>Leberkäse <sup>2,3,4,(S),j</sup><br>mit Sauerkraut <sup>l,a,c,i,j</sup> und<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Obst<br>Kcal 844 Ew 28g F 50g KH 69g            | Vorsuppe <sup>A,A1,C,G,I</sup> ,<br>Quark <sup>G</sup> mit Gurkenwürfeln,<br>dazu Salzkartoffeln<br>Obst<br>Kcal 588 Ew 36g F 17g KH 68g                                     |
| <b>Dienstag</b>   | Szegediner<br>Gulasch <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Semmelknödeln <sup>A,A1,C,G,f,h</sup><br>Obst<br>Kcal 616 Ew 21g F 36g KH 51g   | Schweinebraten in<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Mischgemüse <sup>G</sup> und<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Obst<br>Kcal 513 Ew 35g F 19g KH 49g             | Nudeln <sup>A,A1</sup> mit<br>Gemüse-Kräutersoße <sup>G,l,a,c,j</sup><br>Obst<br>Kcal 342 Ew 7g F 10g KH 55g   |
| <b>Mittwoch</b>   | Geflügel-Frikadelle<br><sup>21,A,A1,C,G</sup> mit<br>Grünkohl <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 633 Ew 29g F 28g KH 63g                    | Couscous –Gemüse-<br>pfanne <sup>[Erbsen, Möhren, Mais] A,A1,l</sup><br>mit leichter Currysoße <sup>G,a,c,i,j</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 668 Ew 62g F 19g KH 60g | Käse-Lauch-Suppe mit<br>Hackfleisch <sup>21,(S),G,l,a,j</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 494 Ew 21g F 16g KH 64g                           |
| <b>Donnerstag</b> | Nudeln <sup>A,A1</sup> mit Schinken-<br>Tomatensoße <sup>(S),2,3,G,a,c,i,j</sup><br>Apfelmus <sup>3</sup><br>Kcal 680 Ew 28g F 28g KH 80g   | Eintopf <sup>(R),G,l</sup><br>„Pichelsteiner Art“ <sup>@</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Apfelmus <sup>3</sup><br>Kcal 446 Ew 25g F 14g KH 53g                            | Vorsuppe <sup>A,A1,C,G,I</sup> ,<br>Kartoffelpuffer <sup>3,5,L,j</sup> mit<br>Apfelmus <sup>3</sup><br>Kcal 626 Ew 18g F 24g KH 81g  |
| <b>Freitag</b>    | Gedünstetes<br>Seelachsfilet <sup>D</sup> mit<br>Kräutersoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Salat<br>Kcal 566 Ew 28g F 18g KH 71g                       | Schweinenackenbraten <sup>G,a,c,</sup><br><sup>i,j</sup> mit Bohnengemüse <sup>G</sup><br>und Salzkartoffeln<br>Salat<br>Kcal 579 Ew 38g F 19g KH 61g                         | Vegetarische<br>Möhrensuppe <sup>G,l</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Salat<br>Kcal 555 Ew 34g F 32g KH 32g   |
| <b>Samstag</b>    | Soljanka <sup>2,3,8,l,a,c,g,j</sup> mit<br>Gemüse und<br>Fleischeinlage <sup>2,3,(S/R),i,j</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Kompott<br>Kcal 858 Ew 59g F 36g KH 71g                | Hähnchensteak mit<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Buttererbsen <sup>G</sup> , dazu<br>Salzkartoffeln<br>Kompott<br>Kcal 638 Ew 43g F 15g KH 79g                     | Hähnchensteak mit<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Buttererbsen <sup>G</sup> , dazu<br>Salzkartoffeln<br>Kompott<br>Kcal 638 Ew 43g F 15g KH 79g                    |
| <b>Sonntag</b>    | Rinderbraten mit<br>Soße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Rosenkohl <sup>G,a,c,i,j</sup> ,<br>dazu Kartoffelklöße <sup>5,L</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 627 Ew 42g F 17g KH 74g | Schweinegeschnetzeltes <sup>G,a,c,i,j</sup><br>mit Waldpilzen und<br>Böhmischen<br>Knödeln <sup>A,A1,C,G,f,h</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g  | Schweinegeschnetzeltes <sup>G,a,c,i,j</sup><br>mit Waldpilzen und<br>Böhmischen<br>Knödeln <sup>A,A1,C,G,f,h</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g |


**Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!**

☼ = Menü nach Anregung durch unsere Kunden  
 Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 9,10 – Süßungsmittel, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 13 – wirkt abführend, 14 – coffeinhaltig, 15 – chininhaltig, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 – Alkohol, 20 – gentechnisch verändertes Lebensmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 – Formfleisch  
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makademianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere  
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere  
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch


## Speiseplan für die Woche vom 19.03.2018 – 25.03.2018

|                   | Menü 1   | Menü 2   | Leichte Vollkost  |
|-------------------|--|--|---|
| <b>Montag</b>     | Linseneintopf <sup>G,I</sup> mit Blutwursteinlage <sup>2,I,J</sup>   | Gekochter Schweinebauch mit Soße <sup>I,a,c,g,j</sup> und Sauerkraut <sup>I,a,c,i,j</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>G,L</sup> | Hühnerfrikassee <sup>G,a,c,i,j</sup> mit Erbsen und Möhren, dazu Reis   |
|                   | Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 589 Ew 36g F 13g KH 81g                                    | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 591 Ew 41g F 27g KH 44g   | Dessert <sup>1,16,G</sup><br>Kcal 479 Ew 32g F 12g KH 59g   |
| <b>Dienstag</b>   | Gemüseragout in Tomatensoße <sup>G,I,a,c,j</sup> mit Nudeln <sup>A,A1</sup> Obst                                     | Hackbraten <sup>21,(S),A,A1,g,j</sup> mit Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> , Möhren <sup>G</sup> und Kartoffeln Obst            | Vorsuppe <sup>A,A1,C,G,I</sup> , Grießbrei <sup>A,A1,G</sup> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <sup>3</sup> Obst |
|                   | Kcal 440 Ew 13g F 11g KH 71g   | Kcal 534 Ew 26g F 23g KH 55g   | Kcal 691 Ew 22g F 18g KH 107g   |
| <b>Mittwoch</b>   | Eieromelette <sup>C,G,a</sup> mit Rahmspinat <sup>G,a,c,h,i,j</sup> und Salzkartoffeln                               | Kohlroulade mit Hackfleischfüllung <sup>21,(S/R),A,A1,C,J,f,g,i</sup> und Specksoße <sup>G,a,c,i,j</sup> , dazu Salzkartoffeln | Putensteak mit Soße <sup>G,a,c,i,j</sup> und Kaisergemüse <sup>G</sup> , dazu Kartoffeln                          |
|                   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 497 Ew 22g F 30g KH 35g   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 498 Ew 24g F 22g KH 49g   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 486 Ew 24g F 14g KH 60g  |
| <b>Donnerstag</b> | Kesselgulasch <sup>G,a,c,i,j</sup> mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln Brot <sup>A,A1,A3</sup>                          | Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Rahmsauce <sup>G,a,c,i,j</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>G,L</sup>                       | Reis-Gemüsepfanne <sup>I</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,a,c,i,j</sup>                                     |
|                   | Mandarinenkompott<br>Kcal 625 Ew 47g F 24g KH 51g  | Mandarinenkompott<br>Kcal 664 Ew 42g F 26g KH 65g  | Mandarinenkompott<br>Kcal 517 Ew 14g F 30g KH 48g   |
| <b>Freitag</b>    | Fischfrikadelle <sup>A,A1,D,J</sup> mit Kräutersauce <sup>G,a,c,i,j</sup> und Reis Salat                             | Bratkartoffeln mit Sülze <sup>(S),1,2,3,J,L</sup> und Remoulade <sup>G</sup> Salat   | Vegetarische Maultaschen <sup>A,A1,C,I,g</sup> mit Käsesauce <sup>G,a,c,i,j</sup> Salat                           |
|                   | Kcal 588 Ew 17g F 29g KH 71g   | Kcal 551 Ew 18g F 38g KH 34g   | Kcal 426 Ew 13g F 12g KH 66g  |
| <b>Samstag</b>    | Wirsingeeintopf <sup>G,I</sup> mit Kartoffeln und Schweinefleisch <sup>I</sup> Brot <sup>A,A1,A3</sup>               | Hackfleischtopf <sup>21,(S),I</sup> mit Lauchstreifen in Rahmsauce <sup>G,a,c,i,j</sup> und Reis                               | Hackfleischtopf <sup>21,(S),I</sup> mit Lauchstreifen in Rahmsauce <sup>G,a,c,i,j</sup> und Reis                  |
|                   | Kompott<br>Kcal 560 Ew 22g F 15g KH 81g  | Kompott<br>Kcal 483 Ew 22g F 18g KH 59g  | Kompott<br>Kcal 483 Ew 22g F 18g KH 59g   |
| <b>Sonntag</b>    | Sauerbraten vom Rind mit Soße <sup>G,a,c,i,j</sup> , Rotkohl <sup>G,a,c,i,j</sup> und Kartoffelklößen <sup>5,L</sup> | Geflügelgeschnetzeltes <sup>G,a,c,i,j</sup> mit Butterbohnen <sup>G</sup> und Salzkartoffeln                                   | Geflügelgeschnetzeltes <sup>G,a,c,i,j</sup> mit Butterbohnen <sup>G</sup> und Salzkartoffeln                      |
|                   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 598 Ew 33g F 21g KH 68g   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 637 Ew 49g F 19g KH 65g   | Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 637 Ew 49g F 19g KH 65g  |


**Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!**

 = Menü nach Anregung durch unsere Kunden  
 Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 9,10 – Süßungsmittel, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 13 – wirkt abführend, 14 – koffeinhaltig, 15 – chininhaltig, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 – Alkohol, 20 – gentechnisch verändertes Lebensmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 – Formfleisch  
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makademianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere  
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere  
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

**Speiseplan für die Woche vom 26.03.2018 – 01.04.2018**

|                   | <b>Menü 1</b>   | <b>Menü 2</b>   | <b>Leichte Vollkost</b>   |
|-------------------|---|---|---|
| <b>Montag</b>     | Kartoffeleintopf <sup>G,I</sup> mit<br>Wiener Wurst <sup>2,3,8,(S),i,j</sup><br><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 536 Ew 29g F 16g KH 66g   | Majoranfleisch <sup>(S)</sup> mit<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> ,<br>Möhrengemüse <sup>G</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 573 Ew 43g F 18g KH 57g                 | Königsberger<br>Klopse <sup>21,(S/R),A,A1,C,G,J,f,i</sup> mit<br>Kapernsoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 549 Ew 28g F 21g KH 59g                    |
| <b>Dienstag</b>   | Schlenkerwürstchen <sup>2,3,(S),g,j</sup><br>mit Soße <sup>l,a,c,g,j</sup> und <br>Sauerkraut <sup>l,a,c,i,j</sup> , dazu<br>Kartoffeln<br>Rote Bete<br>Kcal 669 Ew 22g F 41g KH 51g | Rinderbraten in milder<br>Soße <sup>G,a,c,i,j</sup> mit buntem<br>Gemüse <sup>G</sup> und<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Rote Bete<br>Kcal 517 Ew 32g F 12g KH 66g                             | Kräuterquark <sup>G</sup> mit<br>Salzkartoffeln<br><br>Rote Bete<br>Kcal 486 Ew 27g F 9g KH 68g   |
| <b>Mittwoch</b>   | Gemüse-Nudelpfanne <sup>A,A1,l</sup><br>mit fruchtiger<br>Tomatensoße <sup>G,a,c,i,j</sup><br>Salat<br>Kcal 464 Ew 13g F 12g KH 75g   | Grillhaxe <sup>(S)</sup> mit Braten-<br>soße <sup>G,l,a,c,j</sup> , Porree <sup>G,a,c,i,j</sup><br>und Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Salat<br>Kcal 679 Ew 63g F 23g KH 52g                       | Geflügelkeulchen <sup>A,A1,F</sup> mit<br>Bratensoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Salzkartoffeln<br>Salat<br>Kcal 620 Ew 23g F 32g KH 57g  |
| <b>Donnerstag</b> | Hähnchenbrustfilet mit<br>Gemüse-Kräutersoße<br><sup>G,l,a,c,j</sup> und Salzkartoffeln<br>Obst<br>Kcal 446 Ew 31g F 12g KH 54g   | Grünkohleintopf <sup>G,I</sup> mit<br>Knackwurst <sup>2,3,i,j</sup><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Obst<br>Kcal 705 Ew 58g F 37g KH 33g  | Vorsuppe <sup>A,A1,C,G,l</sup> ,<br>Hefeklöße <sup>A,A1,C,G,f,h</sup> mit<br>heißen Birnen <sup>A,A1</sup><br>Obst<br>Kcal 681 Ew 17g F 18g KH 119g   |
| <b>Freitag</b>    | Marinierter<br>Hering <sup>11,MSCC,D,G</sup> , dazu<br>Salzkartoffeln<br><br>Krautsalat<br>Kcal 523 Ew 23g F 16g KH 70g   | Schweinebraten mit<br>Schwarzbiersoße <sup>G,a,c,i,j</sup><br>und Wirsinggemüse <sup>G,a,c,i,j</sup> ,<br>dazu<br>Semmelklöße <sup>A,A1,C,G,f,h</sup><br>Krautsalat<br>Kcal 624 Ew 43g F 28g KH 48g | Schweinebraten mit<br>Schwarzbiersoße <sup>G,a,c,i,j</sup><br>und Wirsinggemüse <sup>G,a,c,i,j</sup> ,<br>dazu<br>Semmelklöße <sup>A,A1,C,G,f,h</sup><br>Krautsalat<br>Kcal 624 Ew 43g F 28g KH 48g |
| <b>Samstag</b>    | Weißer Bohneneintopf<br>mit Fleischeinlage <sup>(S/R),G,l</sup><br><br>Brot <sup>A,A1,A3</sup><br>Kompott<br>Kcal 560 Ew 34g F 12g KH 76g   | Kasselerbraten <sup>(S)</sup> mit<br>Rahmsoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Leipziger Allerlei <sup>G</sup> , dazu<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Kompott<br>Kcal 613 Ew 30g F 26g KH 60g        | Kasselerbraten <sup>(S)</sup> mit<br>Rahmsoße <sup>G,a,c,i,j</sup> und<br>Leipziger Allerlei <sup>G</sup> , dazu<br>Kartoffelpüree <sup>G,L</sup><br>Kompott<br>Kcal 613 Ew 30g F 26g KH 60g        |
| <b>Sonntag</b>    | Rinderroulade <sup>2,3,(S/R),G,J,a,c,f,i</sup><br>mit Soße <sup>G,J,a,c,i</sup> und<br>Rotkohl <sup>G,a,c,i,j</sup> , dazu<br>Kartoffelklöße <sup>5,L</sup><br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g   | Lammgulasch <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Butterbohnen <sup>G</sup> und<br>Kartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g   | Lammgulasch <sup>G,a,c,i,j</sup> mit<br>Butterbohnen <sup>G</sup> und<br>Kartoffeln<br>Dessert <sup>1,G</sup><br>Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g   |

**Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!**

 = Menü nach Anregung durch unsere Kunden  
 Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 9,10 – Süßungsmittel, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 13 – wirkt abführend, 14 – coffeinhaltig, 15 – chininhaltig, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 – Alkohol, 20 – gentechnisch verändertes Lebensmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 – Formfleisch  
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makademanüsse, H9 – Queenstandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere  
 Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere  
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch