


Speiseplan für die Woche vom 02.10.2017 – 08.10.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Rührei ^{16, c, g} mit Rahmspinat ^{a, g, h, i} und Salzkartoffeln	Gekochter Schweinebauch mit Soße ^{a, c, g, i, j} und Sauerkraut ^{g, i} , dazu Kartoffelpüree ^{16, g}	Hühnerfrikassee ^{a, c, g, i, j} mit Erbsen und Möhren, dazu Reis
	Dessert ^{16, g} Kcal 497 Ew 22g F 30g KH 35g	Dessert ^{16, g} Kcal 591 Ew 41g F 27g KH 44g	Dessert ^{16, g} Kcal 479 Ew 32g F 12g KH 59g
Dienstag	Fleischspieß ^{16, a, c, g, i, j} mit Letscho ^{16, g} und Kartoffelpüree ^{16, g}	Kalbsbraten ^{16, a, c, g, i, j} mit buntem Möhrengemüse ^{16, g} und Kartoffeln	Kalbsbraten ^{16, a, c, g, i, j} mit buntem Möhrengemüse ^{16, g} und Kartoffeln
	Dessert ^{16, g} Kcal 540 Ew 25g F 26g KH 50g	Dessert ^{16, g} Kcal 522 Ew 33g F 21g KH 49g	Dessert ^{16, g} Kcal 522 Ew 33g F 21g KH 49g
Mittwoch	Linseneintopf mit Blutwursteinlage ^{a, c, g, i, j}	Kohlroulade mit Hack- fleischfüllung ^{21, a, f, g, i} und Specksoße ^{a, c, g, i, j} , dazu Salzkartoffeln	Putensteak mit Soße ^{a, c, g, i, j} und Erbsengemüse ^g , dazu Kartoffeln
	Brot ^a Dessert ^{16, g} Kcal 589 Ew 36g F 13g KH 81g	Dessert ^{16, g} Kcal 498 Ew 24g F 22g KH 49g	Dessert ^{16, g} Kcal 486 Ew 24g F 14g KH 60g
Donnerstag	Kesselgulasch ^{a, c, g, i, j} mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln Brot ^a Erdbeerkompott	Schweinegeschnetzeltes ^{a, c, g, i, j} mit Pilzen in Rahmsoße ^{16, g} , dazu Kartoffelpüree ^{16, g} Erdbeerkompott	Reis-Gemüsepfanne ⁱ mit Tomaten- Basilikumsoße ^{a, c, g, i, j} Erdbeerkompott
	Kcal 625 Ew 47g F 24g KH 51g	Kcal 664 Ew 42g F 26g KH 65g	Kcal 517 Ew 14g F 30g KH 48g
Freitag	Fischragout mit Gemüse- streifen in Dillsoße ^{a, d, g, i, j} und Reis	Bratkartoffeln mit Sülze ^j und Remoulade ^g	Nudeln ^a mit Gemüse- Kräutersoße ^{16, a, c, g, i, j}
	Salat Kcal 465 Ew 28g F 14g KH 56g	Salat Kcal 551 Ew 18g F 38g KH 34g	Salat Kcal 426 Ew 13g F 12g KH 66g
Samstag	Wirsingintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch ^{a, c, g, i, j} Brot ^a Kompott	Hackfleischtopf ^{(S) 21, a, c, g, i, j} mit Lauchstreifen in Rahmsoße ¹⁶ und Reis Kompott	Hackfleischtopf ^{(S) 21, a, c, g, i, j} mit Lauchstreifen in Rahmsoße ¹⁶ und Reis Kompott
	Kcal 560 Ew 22g F 15g KH 81g	Kcal 483 Ew 22g F 18g KH 59g	Kcal 483 Ew 22g F 18g KH 59g
Sonntag	Sauerbraten vom Rind mit Soße ^{a, c, g, i, j} , Rotkohl und Kartoffelklößen ^{3, l}	Geflügelgeschnetzeltes ^{a, c, g, i, j} mit Butterbohnen ^g und Salzkartoffeln	Geflügelgeschnetzeltes ^{a, c, g, i, j} mit Butterbohnen ^g und Salzkartoffeln
	Dessert ^{16, g} Kcal 598 Ew 33g F 21g KH 68g	Dessert ^{16, g} Kcal 637 Ew 49g F 19g KH 65g	Dessert ^{16, g} 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, 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 09.10.2017 – 15.10.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Kartoffeleintopf ^{f, i} mit Wiener Wurst ^{(S), 2, 3, i, j}	Majoranfleisch ^(S) mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j} , Möhrengemüse ^g und Salzkartoffeln	Geflügelkeulchen ^{a, c, f, g, i, j} mit Mischgemüse ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln
	Brot ^a Dessert ^{16, g} Kcal 536 Ew 29g F 16g KH 66g	Dessert ^{16, g} Kcal 573 Ew 43g F 18g KH 57g	Dessert ^{16, g} Kcal 620 Ew 23g F 32g KH 57g
Dienstag	Schlenkerwürstchen ^{(S) 2, 3, 16, g, j} mit Soße ^{a, c, g, i, j} und  Sauerkraut ^{g, i} , dazu Kartoffeln rote Bete	Rinderbraten in milder Soße ^{a, c, g, i, j} mit grünen Bohnen ^g und Kartoffelpüree ^{16, g} rote Bete	Kräuterquark ^{16, g} mit Salzkartoffeln rote Bete
	Kcal 669 Ew 22g F 41g KH 51g	Kcal 517 Ew 32g F 12g KH 66g	Kcal 486 Ew 27g F 9g KH 68g
Mittwoch	Gemüse-Nudelpfanne mit fruchtiger Tomatensoße ^{a, c, g, i, j}	Grillhaxe ^(S) mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j} , Porree ^{a, c, g, i, j} und Kartoffelpüree ^{16, g}	Königsberger Klopse ^{21, a, c, i, j} mit Kapernsoße ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln
	Salat Kcal 464 Ew 13g F 12g KH 75g	Salat Kcal 679 Ew 63g F 23g KH 52g	Salat Kcal 549 Ew 28g F 21g KH 59g
Donnerstag	Putensteak mit Gemüse-Kräutersoße ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln	Leberragout ^{a, c, g, i, j} mit Zwiebeln und Kartoffelpüree ^{16, g}	Vorsuppe ^{a, c, g, i, j} , Hefeklöße ^{a, c, g} mit heißen Birnen ^{a, g}
	Obst Kcal 446 Ew 31g F 12g KH 54g	Obst Kcal 391 Ew 27g F 9g KH 50g	Obst Kcal 681 Ew 17g F 18g KH 119g
Freitag	Marinierter Hering ^{MSC, 16, c, d, g} mit Salzkartoffeln	Schweinebraten mit Schwarzbiersoße ^{a, c, g, i, j, l} und Wirsinggemüse ^{a, c, g, i, j} , dazu Semmelklöße ^{a, c, f, g}	Blumenkohl-Brokkoli-Cremesuppe ^{16, a, c, g, i, j}
	Krautsalat Kcal 523 Ew 23g F 16g KH 70g	Krautsalat Kcal 624 Ew 43g F 28g KH 48g	Brot Krautsalat Kcal 578 Ew 22g F 27g KH 61g
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage ^{(S/R) a, c, g, i, j}	Kasselerbraten ^{(S) a, c, g, i, j} mit Rahmsoße ¹⁶ und Leipziger Allerlei ^g , dazu Kartoffelpüree ^{16, g}	Kasselerbraten ^{(S) a, c, g, i, j} mit Rahmsoße ¹⁶ und Leipziger Allerlei ^g , dazu Kartoffelpüree ^{16, g}
	Brot ^a Kompott Kcal 560 Ew 34g F 12g KH 76g	Kompott Kcal 613 Ew 30g F 26g KH 60g	Kompott Kcal 613 Ew 30g F 26g KH 60g
Sonntag	Rinderroulade ^{g, j} mit Soße ^{a, c, g, i, j} und Rotkohl, dazu Kartoffelklöße ^{3, l}	Kammbraten ^(S) mit Pilzen in Bratensoße ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln	Kammbraten ^(S) mit Pilzen in Bratensoße ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln
	Dessert ^{16, g} Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g	Dessert ^{16, g} Kcal 460 Ew 33g F 19g KH 37g	Dessert ^{16, g} Kcal 460 Ew 33g F 19g KH 37g

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, 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 16.10.2017 – 22.10.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettich ^{a, c, g, i, j, l} und Kartoffeln	Fleischklößchen ^{21, a, c, f} in Tomatensoße ^{a, c, g, i, j} mit Nudeln ^a	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch ^{a, c, g, i, j}
	Dessert ^{16, g}	Dessert ^{16, g}	Brot ^a Dessert ^{16, g}
	Kcal 516 Ew 14g F 19g KH 70g	Kcal 681 Ew 32g F 24g KH 83g	Kcal 705 Ew 58g F 37g KH 33g
Dienstag	Putengeschnetzeltes ^{a, c, g, i, j} „Gyros Art“ mit Tzatziki ^g und Reis	Putensteak mit Schmorzwiebelsoße ^{a, c, g, i, j} und Kartoffelpüree ^{16, g}	Nudel-Brokkoli-Auflauf ^{16, a, f, g} mit Sahnesoße ^{16, a, c, g, i, j}
	Salat	Salat	Salat
	Kcal 505 Ew 38g F 15g KH 53g	Kcal 465 Ew 31g F 21g KH 36g	Kcal 593 Ew 26g F 28g KH 59g
Mittwoch	Leberkäse ^{i, j} mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j} und Mischgemüse ^g , dazu Kartoffelpüree ^{16, g}	Rahmspinat ^{16, a, g, h, i} mit Röhrei ^{16, c} und Salzkartoffeln	Linsenbolognese ^{a, c, g, i, j} mit Nudeln ^a
	Obst	Obst	Obst
	Kcal 734 Ew 26g F 46g KH 53g	Kcal 466 Ew 23g F 21g KH 44g	Kcal 484 Ew 27g F 13g KH 64g
Donnerstag	Schweinerippchen mit Soße ^{a, c, g, i, j} , Bayrischkraut ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln	Rindergulasch ^{a, c, g, i, j} mit Pilzen und Nudeln ^a	Vorsuppe ^{a, c, g, i, j} , Eierkuchen ^{a, c, g} mit Apfelmus ²
	Kompott	Kompott	Kompott
	Kcal 688 Ew 60g F 21g KH 62g	Kcal 600 Ew 42g F 24g KH 53g	Kcal 782 Ew 34g F 35g KH 79g
Freitag	Brathering ^{a, d, j} mit Bratkartoffeln	Hühnerfrikassee in feiner Rahmsoße ^{16, a, c, g, i, j} mit Spargel und Reis	Blumenkohlbratling ^{16, a, c, g} mit Kräutersoße ^{a, c, g, i, j} und Kartoffelpüree ^{16, g}
	Salat	Salat	Salat
	Kcal 497 Ew 25g F 27g KH 38g	Kcal 464 Ew 30g F 14g KH 53g	Kcal 547 Ew 15g F 19g KH 78g
Samstag	Erbsensuppe ^{a, c, g, i, j} mit Bockwurst	Putenbraten mit Soße ^{a, c, g, i, j} und Kaisergemüse ^g , dazu Salzkartoffeln	Putenbraten mit Soße ^{a, c, g, i, j} und Kaisergemüse ^g , dazu Salzkartoffeln
	Brot ^a Kompott	Kompott	Kompott
	Kcal 648 Ew 40g F 36g KH 40g	Kcal 520 Ew 38g F 11g KH 62g	Kcal 520 Ew 38g F 11g KH 62g
Sonntag	Schweineschnitzel ^{a, c, i, j} mit Soße ^{a, c, g, i, j} , Schwarzwurzelgemüse ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln	Wildragout in Preiselbeersoße ^{a, c, g, i, j} mit Rotkohl und Klößen ^{3, l}	Wildragout in Preiselbeersoße ^{a, c, g, i, j} mit Rotkohl und Klößen ^{3, l}
	Dessert ^{16, g}	Dessert ^{16, g}	Dessert ^{16, g}
	Kcal 585 Ew 33g F 18g KH 70g	Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g	Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g

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, 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 23.10.2017 – 29.10.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Soljanka ^{a, c, g, i, j} mit Gemüse und Wurst ^{2, 3, j}	Schweinegeschnetzeltes ^{a, c,} ^{g, i, j} in Bratensoße mit Spätzle ^{a, c}	Gemüseschnitte ^{a, c} mit Käsesoße ^{a, c, g, i, j} und Reis
	Brot Obst	Obst	Obst
	Kcal 545 Ew 38g F 22g KH 47g	Kcal 509 Ew 31g F 19g KH 52g	Kcal 560 Ew 12g F 16g KH 94g
Dienstag	Bolognese ^{(S/R) a, c, g, i, j} mit Nudeln ^a	Schweinerollbraten mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j,} Möhrengemüse ^g und Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Geflügelfleischeinlage ^{g, i} Brot ^a
	Rohkostsalat	Rohkostsalat	Rohkostsalat
	Kcal 601 Ew 27g F 27g KH 64g	Kcal 501 Ew 32g F 18g KH 51g	Kcal 491 Ew 27g F 14g KH 62g
Mittwoch	Kartoffelsalat mit Frikadelle ^{(S)21, a, c, i, j}	Tiegelwurst ^{a, j} mit Sauerkraut ^{g, i} und Kartoffelpüree ^{16, g}	Kartoffel-Cremesuppe ^{16, a,} ^{c, g, i, j}
	Dessert ^{16, g}	Dessert ^{16, g}	Brot ^a Dessert ^{16, g}
	Kcal 682 Ew 29g F 39g KH 53g	Kcal 779 Ew 20g F 46g KH 66g	Kcal 596 Ew 19g F 15g KH 95g
Donnerstag	Gemüseragout in Kräutersoße ^{a, c, g, i, j} mit Nudeln ^a	Hühnchenfleisch mit Gemüse in Rahmsoße ^{16, a, c,} ^{g, i, j} und Reis	Vorsuppe ^{a, c, g, i, j,} Quarkkeulchen ^{a, c, g, l} mit Apfelmus ²
	Apfelmus ²	Apfelmus ²	
	Kcal 405 Ew 15g F 7g KH 70g	Kcal 503 Ew 38g F 12g KH 58g	Kcal 617 Ew 22g F 24g KH 77g
Freitag	Gedünstetes Seelachsfilet ^d mit Gemüsestreifen in Zitronensoße ^{16, a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln	Bayrischer Leberkäse ^{2, 3, i, j} mit Kümmelsoße ^{a, c, g, i, j} und Bratkartoffeln	Fruchtige Tomaten- Basilikumsoße ^{a, c, g, i, j} mit Nudeln ^a
	Salat	Salat	Salat
	Kcal 538 Ew 32g F 16g KH 62g	Kcal 707 Ew 23g F 55g KH 30g	Kcal 398 Ew 12g F 8g KH 70g
Samstag	Kohlrübensuppe ^{a, c, g, i, j} mit Knackwurst ^{2, 3} 	Kasselersteak mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j,} Porreegemüse ^{a, c, g, i, j} und Kartoffeln	Kasselersteak mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j,} Porreegemüse ^{a, c, g, i, j} und Kartoffeln
	Brot ^a Kompott	Kompott	Kompott
	Kcal 564 Ew 36g F 12g KH 73g	Kcal 525 Ew 31g F 21g KH 49g	Kcal 525 Ew 31g F 21g KH 49g
Sonntag	Schweineroulade ^a mit Soße ^{a, c, g, i, j} , buntem Gemüse ^g und Kartoffelklößen ^{3, l}	Rinderbraten mit Soße ^{a, c, g, i, j,} Bohngemüse und Kartoffelpüree ^{16, g}	Rinderbraten mit Soße ^{a, c, g, i, j,} Bohngemüse und Kartoffelpüree ^{16, g}
	Dessert ^{16, g}	Dessert ^{16, g}	Dessert ^{16, g}
	Kcal 656 Ew 38g F 19g KH 83g	Kcal 536 Ew 35g F 14g KH 64g	Kcal 536 Ew 35g F 14g KH 64g

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, 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 30.10.2017 – 05.11.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Gemüsesuppe ^{a, c, g, i, j} mit Kartoffelwürfeln Brot ^a Dessert ^{16, g}	Gekochtes Ei ^c mit Senfsoße ^{a, c, g, i, j} und Salzkartoffeln Dessert ^{16, g}	Putenbruststreifen mit Paprikawürfeln in Rahmsoße ^{16, a, c, g, i, j} , dazu Zartweizen ^a Dessert ^{16, g}
	Kcal 489 Ew 26g F 11g KH 70g	Kcal 538 Ew 23g F 27g KH 50g	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g
Dienstag	Kaphechtfilet ^d mit Gemüsestreifen in Zitronensoße ^{16, a, c, g, i, j} und Kartoffeln Dessert ^{16, g}	Rinderrolle ^{16, a, c, g, i, j} „Hubertus Art“ mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{3, l} Dessert ^{16, g}	Rinderrolle ^{16, a, c, g, i, j} „Hubertus Art“ mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{3, l} Dessert ^{16, g}
	Kcal 528 Ew 35g F 10g KH 73g	Kcal 587 Ew 30g F 15g KH 78g	Kcal 587 Ew 30g F 15g KH 78g
Mittwoch	Rindergulasch ^{a, c, g, i, j} mit Kohlrabigemüse ^g und Semmelklöße ^{a, c, f, g} Obst	Schweinerippchen mit leichter Kümmelsoße ^{a, c, g, i, j} und Wirsinggemüse ^{a, c, g, i, j} , dazu Salzkartoffeln Obst	Vorsuppe ^{a, c, g, i, j} , Kräuterquark ^{16, g} mit Salzkartoffeln Obst
	Kcal 570 Ew 34g F 18g KH 64g	Kcal 735 Ew 53g F 28g KH 67g	Kcal 586 Ew 24g F 14g KH 89g
Donnerstag	Linseneintopf ^{g, i} mit Kartoffelwürfeln und Schnippelwurst ^{2, 3, j} Brot ^a Obst	Schweinebraten mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j} , Erbsen- gemüse ^g und Kartoffeln Obst	Hähnchenfleisch in heller Gemüsesoße ^{a, c, g, i, j} , dazu Reis Obst
	Kcal 513 Ew 32g F 12g KH 67g	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g	Kcal 507 Ew 32g F 13g KH 65g
Freitag	Fischfrikadelle ^{a, d} mit Kräutersoße ^{a, c, g, i, j} , dazu Reis Salat	Pökelizeunge mit Meerrettichsoße ^{a, c, g, i, j, l} und Salzkartoffeln Salat	Spinatmedaillon ^{16, a, c, g, i} mit Sahnesoße ^{16, a, c, g, i, j} und Kartoffeln Salat
	Kcal 588 Ew 17g F 29g KH 71g	Kcal 460 Ew 24g F 18g KH 49g	Kcal 539 Ew 25g F 28g KH 46g
Samstag	Partyfrikadellen ^{(S/R)21, a, c, f} in Bratensoße ^{a, c, g, i, j} mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{16, g} Kompott	Kartoffelsuppe mit Wiener ^{2, 3, a, c, g, i, j} Brot ^a Kompott	Kartoffelsuppe mit Wiener ^{2, 3, a, c, g, i, j} Brot ^a Kompott
	Kcal 614 Ew 29g F 20g KH 75g	Kcal 536 Ew 18g F 16g KH 77g	Kcal 536 Ew 18g F 16g KH 77g
Sonntag	Spießbraten ^(S) mit Zwiebelsoße ^{a, c, g, i, j} und Spargelgemüse ^{a, c, g, i, j} , dazu Kartoffeln Dessert ^{16, g}	Rinderroulade ^{g, j} mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j} , Rotkohl und Klößen ^{3, l} Dessert ^{16, g}	Rinderroulade ^{g, j} mit Bratensoße ^{a, c, g, i, j} , Rotkohl und Klößen ^{3, l} Dessert ^{16, g}
	Kcal 661 Ew 40g F 26g KH 64g	Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g	Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g

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, 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