

Speiseplan für die Woche vom 04.12.2017 – 10.12.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Kartoffeleintopf ^{16,G,I} mit Wiener Wurst ^{2,3,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A3} Dessert ^{1,16,G} Kcal 536 Ew 29g F 16g KH 66g	Majoranfleisch ^(S) mit Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} , Möhrengemüse ^{16,G} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,16,G} Kcal 573 Ew 43g F 18g KH 57g	Geflügelkeulchen ^{16,A,A1,F,G,c,i,j} mit Mischgemüse ^{16,G} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,16,G} Kcal 620 Ew 23g F 32g KH 57g
Dienstag	Schlenkerwürstchen ^{2,3,(S),g,j} mit Soße ^{1,a,c,g,j} und Sauerkraut ^l , dazu Kartoffeln Rote Bete Kcal 669 Ew 22g F 41g KH 51g	Rinderbraten in milder Soße ^{16,G,a,c,i,j} mit grünen Bohnen ^{16,G} und Kartoffelpüree ^{16,G,L} Rote Bete Kcal 517 Ew 32g F 12g KH 66g	Kräuterquark ^{16,G} mit Salzkartoffeln Rote Bete Kcal 486 Ew 27g F 9g KH 68g
Mittwoch	Gemüse-Nudelpfanne ^{A,A1,l} mit fruchtiger Tomatensoße ^{16,G,a,c,i,j} Salat Kcal 464 Ew 13g F 12g KH 75g	Grillhaxe ^(S) mit Bratensoße ^{16,G,l,a,c,j} , Porree ^{16,G,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{16,G,L} Salat Kcal 679 Ew 63g F 23g KH 52g	Königsberger Klopse ^{16,21,(S/R),A,A1,C,G,J,f,i} mit Kapernsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Salat Kcal 549 Ew 28g F 21g KH 59g
Donnerstag	Putensteak mit Gemüse-Kräutersoße ^{16,G,l,c,j} und Salzkartoffeln Obst Kcal 446 Ew 31g F 12g KH 54g	Leberragout ^{16,G,a,c,i,j} mit Zwiebeln und Kartoffelpüree ^{16,G,L} Obst Kcal 391 Ew 27g F 9g KH 50g	Vorsuppe ^{16,A,A1,C,G,l} , Hefeklöße ^{16,A,A1,C,G,f,h} mit heißen Birnen ^{A,A1} Obst Kcal 681 Ew 17g F 18g KH 119g
Freitag	Marinierter Hering ^{11,16,MSC,C,D,G} mit Salzkartoffeln Krautsalat Kcal 523 Ew 23g F 16g KH 70g	Schweinebraten mit Schwarzbiersoße ^{16,G,a,c,i,j} und Wirsinggemüse ^{a,c,g,i,j} , dazu Semmelklöße ^{16,A,A1,C,G,f,h} Krautsalat Kcal 624 Ew 43g F 28g KH 48g	Blumenkohl-Brokkoli-Cremesuppe ^{16,G,l,a,c,j} Brot ^{A,A1,A3} Krautsalat Kcal 578 Ew 22g F 27g KH 61g
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage ^{(S/R),16,G,l} Brot ^{A,A1,A3} Kompott Kcal 560 Ew 34g F 12g KH 76g	Kasselerbraten ^(S) mit Rahmsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Leipziger Allerlei ^{16,G} , dazu Kartoffelpüree ^{16,G,L} Kompott Kcal 613 Ew 30g F 26g KH 60g	Kasselerbraten ^(S) mit Rahmsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Leipziger Allerlei ^{16,G} , dazu Kartoffelpüree ^{16,G,L} Kompott Kcal 613 Ew 30g F 26g KH 60g
Sonntag	Rinderroulade ^{2,3,16,(S/R),G,J,a,c,f,i} mit Soße ^{16,G,J,a,c,i} und Rotkohl, dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,16,G} Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g	Kammbraten ^(S) mit Pilzen in Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,16,G} Kcal 460 Ew 33g F 19g KH 37g	Kammbraten ^(S) mit Pilzen in Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,16,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, 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 – Makadernüsse, 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 11.12.2017 – 17.12.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettich ^{3,16,G,I,a,c,j} und Kartoffeln Dessert ^{1,16,G} Kcal 516 Ew 14g F 19g KH 70g	Fleischklößchen ^{(S/R),C} in Tomatensoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} Dessert ^{1,16,G} Kcal 681 Ew 32g F 24g KH 83g	Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} mit Hühnerfleisch Brot ^{A,A1,A3} Dessert ^{1,16,G} Kcal 705 Ew 58g F 37g KH 33g
Dienstag	Putengeschnetzeltes ^{16,G,a,c,i,j} „Gyros Art“ mit Tzatziki ^{16,G} und Reis Salat Kcal 505 Ew 38g F 15g KH 53g	Putensteak mit Schmorzwiebelsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{16,G,L} Salat Kcal 465 Ew 31g F 21g KH 36g	Nudel-Brokkoli-Auflauf ^{16,A,A1,C,G,I} mit Sahnesoße ^{16,G,a,c,i,j} Salat Kcal 593 Ew 26g F 28g KH 59g
Mittwoch	Leberkäse ^{2,3,4,(S),j} mit Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} und Mischgemüse ^{16,G} , dazu Kartoffelpüree ^{16,G,L} Obst Kcal 734 Ew 26g F 46g KH 53g	Rahmspinat ^{16,G,a,c,h,i,j} mit Rührei ^{16,C,G} und Salzkartoffeln Obst Kcal 466 Ew 23g F 21g KH 44g	Linsenbolognese ^{1,a,c,g,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} Obst Kcal 484 Ew 27g F 13g KH 64g
Donnerstag	Schweinerippchen mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} , Bayrisch Kraut ^{a,c,g,i,j} und Salzkartoffeln Kompott Kcal 688 Ew 60g F 21g KH 62g	Rindergulasch ^{16,G,a,c,i,j} mit Pilzen und Nudeln ^{A,A1} Kompott Kcal 600 Ew 42g F 24g KH 53g	Vorsuppe ^{16,A,A1,C,G,I} , Eierkuchen ^{16,A,A1,C,G} mit Apfelmus ³ Kompott Kcal 782 Ew 34g F 35g KH 79g
Freitag	Brathering ^{1,A,A1,D,J} mit Bratkartoffeln Salat Kcal 497 Ew 25g F 27g KH 38g	Hühnerfrikassee in feiner Rahmsauce ^{16,G,I,a,c,j} mit Spargel und Reis Salat Kcal 464 Ew 30g F 14g KH 53g	Blumenkohl-bratling ^{16,A,A1,C,G,I} mit Kräutersoße ^{16,G,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{16,G,L} Salat Kcal 547 Ew 15g F 19g KH 78g
Samstag	Erbsensuppe ^{16,G,I} mit Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A3} Kompott Kcal 648 Ew 40g F 36g KH 40g	Putenbraten mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} und Kaisergemüse ^{16,G} , dazu Salzkartoffeln Kompott Kcal 520 Ew 38g F 11g KH 62g	Putenbraten mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} und Kaisergemüse ^{16,G} , dazu Salzkartoffeln Kompott Kcal 520 Ew 38g F 11g KH 62g
Sonntag	Schweineschnitzel ^{A,A1,i,j} mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} , Schwarzwurzelgemüse ^{16,G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,16,G} Kcal 585 Ew 33g F 18g KH 70g	Wildragout in Preiselbeersoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Rotkohl und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,16,G} Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g	Wildragout in Preiselbeersoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Rotkohl und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,16,G} 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, 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 – Makadernianüsse, 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 18.12.2017 – 24.12.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Soljanka ^{1,a,c,g,j} mit Gemüse und Wurst ^{2,3,(S/R),i,j}	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Spätzle ^{A,A1,C}	Gemüseschnitte ^{A,A1,C} mit Käsesoße ^{16,G,a,c,i,j} und Reis
	Brot ^{A,A1,A3} 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 ^{16,(S/R),G,l,a,c,j} mit Nudeln ^{A,A1}	Schweinerollbraten mit Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} , Möhrengemüse ^{16,G} und Salzkartoffeln	Möhreintopf ^{16,G,l} mit Kartoffelwürfel und Geflügelfleischeinlage Brot ^{A,A1,A3}
	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 ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j}	Tiegelwurst ^{A,A1,C,i,j} mit Sauerkraut ^l und Kartoffelpüree ^{16,G,L}	Kartoffel-Cremesuppe ^{16,G,l} a,c,j Brot ^{A,A1,A3} Dessert ^{1,16,G}
	Dessert ^{1,16,G}	Dessert ^{1,16,G}	Dessert ^{1,16,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 ^{16,G,l,a,c,j} mit Nudeln ^{A,A1}	Hähnchenfleisch mit Gemüse in Rahm- soße ^{16,G,l,a,c,j} und Reis	Vorsuppe ^{16,A,A1,C,G,l} , Quarkkeulchen ^{16,A,A1,C,G} mit
	Apfelmus ³	Apfelmus ³	Apfelmus ³
	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,G,l,a,c,j} und Salzkartoffeln	Bayrischer Leberkäse ^{2,3,4,(S),j} mit Kümmelsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Bratkartoffeln	Fruchtige Tomaten- Basilikumsoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1}
	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	Schweineroulade ^{2,3,(S/R),l,a,c,f,g,i} mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} , buntem Gemüse ^{16,G} und Kartoffelklößen ^{5,L}	Kasselersteak mit Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} , Porreegemüse ^{a,c,g,i,j} und Kartoffeln	Kasselersteak mit Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} , Porreegemüse ^{a,c,g,i,j} und Kartoffeln
	Dessert ^{1,16,G}	Kompott	Kompott
	Kcal 656 Ew 38g F 19g KH 83g	Kcal 525 Ew 31g F 21g KH 49g	Kcal 525 Ew 31g F 21g KH 49g
Sonntag	Kartoffeleintopf ^{16,G,l} mit Wiener Wurst ^{2,3,(S),i,j}	Rinderbraten mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} , Bohngemüse ^{16,G} und Kartoffelpüree ^{16,G,L}	Rinderbraten mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} , Bohngemüse ^{16,G} und Kartoffelpüree ^{16,G,L}
	Brot ^{A,A1,A3} Dessert ^{1,16,G}	Dessert ^{1,16,G}	Dessert ^{1,16,G}
	Kcal 536 Ew 18g F 16g KH 77g	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, 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 – Makadernianüsse, 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 25.12.2017 – 31.12.2017

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Kaninchenkeule mit Soße ^{16,G,a,c,i,j} und Bohnengemüse ^{16,G} , dazu Kartoffelklöße ^{5,L}	Putenrollbraten ^{16,G,a,c,i,j} mit Schwarzwurzelgemüse ^{16,G,c,i,j} und Salzkartoffeln	Putenrollbraten ^{16,G,a,c,i,j} mit Schwarzwurzelgemüse ^{16,G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln
	Dessert ^{1,16,G} Kcal 686 Ew 49g F 21g KH 75g	Dessert ^{1,16,G} Kcal 523 Ew 41g F 15g KH 53g	Dessert ^{1,16,G} Kcal 523 Ew 41g F 15g KH 53g
Dienstag	Rindergulasch ^{16,G,a,c,i,j} mit Kohlrabigemüse ^{16,G} und Semmelklöße ^{16,A,A1,C,G,f,h} Obst	Schweinerippchen mit Kümmelsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Wirsinggemüse ^{a,c,g,i,j} , dazu Salzkartoffeln Obst	Schweinerippchen mit Kümmelsoße ^{16,G,a,c,i,j} und Wirsinggemüse ^{a,c,g,i,j} , dazu Salzkartoffeln Obst
	Kcal 570 Ew 34g F 18g KH 64g	Kcal 735 Ew 53g F 28g KH 67g	Kcal 735 Ew 53g F 28g KH 67g
Mittwoch	Linseneintopf ^{16,G,l} mit Kartoffelwürfeln und Schnippelwurst ^{2,3,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A3} Obst	Jägerschnitzel ^{2,3,8,(S),A,A1,C,G,l} mit Tomatensoße ^{16,G,a,c,i,j} und Nudeln ^{A,A1} Salat	Vorsuppe ^{16,A,A1,C,G,l} , Kräuterquark ^{16,G} mit Salzkartoffeln Obst
	Kcal 513 Ew 32g F 12g KH 67g	Kcal 779 Ew 33g F 34g KH 86g	Kcal 586 Ew 24g F 14g KH 89g
Donnerstag	Marinierter Hering ^{MSC, 16, c, d, g} mit Salzkartoffeln Krautsalat	Schweinebraten mit Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} , Erbsengemüse ^{16,G} und Kartoffeln Obst	Hähnchenfleisch in heller Gemüsesoße ^{16,G,a,c,i,j} , dazu Reis Obst
	Kcal 523 Ew 23g F 16g KH 70g	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g	Kcal 507 Ew 32g F 13g KH 65g
Freitag	Fischragout mit Gemüsestreifen in Dillsoße ^{16,D,G,l,a,c,j} , dazu Reis Salat	Pökelizeunge mit Meerrettichsoße ^{3,16,G,l,a,c,j} und Salzkartoffeln Salat	Spinatmedaillon ^{16,A,A1,A5,C,G,l} mit Sahnesoße ^{16,G,a,c,i,j} und Kartoffeln Salat
	Kcal 465 Ew 28g F 14g KH 56g	Kcal 460 Ew 24g F 18g KH 49g	Kcal 539 Ew 25g F 28g KH 46g
Samstag	Partyfrikadellen ^{21,(S),A,A1,C} in Bratensoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Möhrengemüse ^{16,G} und Kartoffelpüree ^{16,G,L} Kompott	Kartoffelsuppe ^{l,a,c,g,j} mit Wiener ^{2,3,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A3} Kompott	Kartoffelsuppe ^{l,a,c,j} mit Wiener ^{2,3,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A3} 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 ^{16,G,a,c,i,j} und Spargelgemüse ^{16,C,G,a,i,j} , dazu Kartoffeln Dessert ^{1,16,G}	Wildragout in Preiselbeerssoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Rotkohl und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,16,G}	Wildragout in Preiselbeerssoße ^{16,G,a,c,i,j} mit Rotkohl und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,16,G}
	Kcal 661 Ew 40g F 26g KH 64g	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, 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 – Makadernianüsse, 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