

Speiseplan für die Woche vom 04.12.2017 – 08.12.2017

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Soljanka ^{2,3,A,A1,I,C,G,J}	Eier ^C , Senfsoße ^{A,A1,I,J,C,G} und Kartoffeln	Brathering ^{1,A,A1,D,J} mit Bratkartoffeln und Salat	Schnitzel ^{A,A1,I,J} mit Rahmchampignons ^{16,A,A1,G,I} und Rösties ^{A,A1,C,F,G,I}
Dienstag	Soljanka ^{2,3,A,A1,I,C,G,J}	Quark-keulchen ^{2,3,5,8,16,A,A1,C,G,L} mit Apfelmus ² , wahlweise Zucker und Zimt	Geflügelgyros ^{A,A1,I,C,G,J} mit Tzatziki ^{16,G} und Reis, dazu Weißkraut-Paprika-Salat	Chili con Carne ^{A,A1,I,C,G,J} mit Fladenbrot ^{16,A,A1,G,K,C,F,M} oder Reis
Mittwoch	Allgäuer Kartoffel-suppe ^{I,A,C,G,J}	Kartoffeltaschen ^{16,G} mit Salatvariation	Fischfilet ^{D,A,C,G,J} mit Letscho ^{A,A1,I,C,G,J} und Reis	Currywurst ^{2,3,I,J} mit Soße ^{A,A1,I,C,G,J} und Pommes
Donnerstag	Allgäuer Kartoffel-suppe ^{I,A,C,G,J}	Tortellini ^{A,A1,C} mit Käse-Sahne-Soße ^{16,A,A1,G,I,C,J}	Putensteak ^{16,G} „Hawaii“ mit Kroketten und Salatbeilage	Nudeln ^{A,A1} mit Jägerschnitzel ^{2,3,A,A1,C,I,J} und Tomatensoße ^{A,A1,I,C,G,J}
Freitag	-	Kartoffeln mit Hausmacher Quark ^{16,G} und Butter ^{16,G}	Geflügel-Paprika-gulasch ^{A,A1,I,C,G,J} mit Kartoffeln	Schweinesteak mit Grillgemüse ^{I,A,C,G,J} und Pommes

Wochenangebot: Seelachsfilet^{A, A1, C, D} mit Senfsoße^{A, A1, I, J, C, G} und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

(S) – mit Schweinefleisch

(R) – mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 16 – mit Milchzucker, 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

Speiseplan für die Woche vom 11.12.2017 – 15.12.2017

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe <small>16,A,A1,G,I,c,j</small>	Gebackener Camembert ^{16,A,A1,C,G} mit Kräuterbaguette ^{16,A,A1,A3,G,f,j,k} und Salatbeilage	Truthahn-Pilzragout ^{16,A,A1,G,I,c,j} mit Spätzle ^{A,A1,C,f}	Sülze ^{1,2,3,(S),I,L} mit Remoulade ^{16,G} und Bratkartoffeln
Dienstag	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe <small>16,A,A1,G,I,c,j</small>	Spätzle ^{A,A1,C,f} mit Käse-Lauch-Soße ^{16,A,A1,G,I,c,j} und Röstzwiebeln ^{A,A1}	Schlemmerfilet Bordelaise ^{A,A1,D} mit Kräutersoße ^{A,A1,I,c,g,j} , Reis und Krautsalat	Kasselerragout ^{16,A,A1,G,I,c,j} mit Speckbohnen ^{I,a,c,g,j} und Kartoffeln
Mittwoch	Linsensuppe <small>I,a,c,g,j</small>	Grießbrei ^{16,A,A1,G} mit Apfelmus ²	Tintenfischringe ^{1,3,8,A,A1,D,n} mit Pommes Frites und Knoblauchdipp ^{16,G} , dazu Salatbeilage	Rinder geschnetzeltes ^{A,A1,I,c,g,j} „Stroganoff Art“ mit Kartoffeln
Donnerstag	Linsensuppe <small>I,a,c,g,j</small>	Bunte Gemüse-Tagliatelle ^{16,A,A1,C,G,I,j}	Hähnchenstreifen, Buttergemüse ^{16,G,I,a,c,j} und Bandnudeln ^{A,A1,C}	Tiegelwurst ^{I,a,c,g,j} Mit Sauerkraut ^{A,A1,I,c,g,j} und Kartoffelpüree ^{16,G,L}
Freitag	-	Eierkuchen ^{16,A,A1,C,G} mit Zucker und Apfelmus ²	Hähnchenbrustfilet ^{A,A1,C} im Knuspermantel mit Soße ^{I,a,c,g,j} , Erbsengemüse ^{I,a,c,g,j} und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf ^{16,G} mit gekochtem Schinken ^{2,3}

Wochenangebot: Nudeln^{A, A1} mit Wurstgulasch^{2, 3, A, A1, I, c, g, j}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

(S) – mit Schweinefleisch

(R) – mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 16 – mit Milchzucker, 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

Speiseplan für die Woche vom 18.12.2017 – 22.12.2017

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Gulaschsuppe ^{A,A1,l,c,g,j}	Folienkartoffeln mit Kräuterdipp ^{16,G}	Seelachsfilet ^{A,A1,C,D} mit Kartoffelsalat ^{l,a,c,g,j} und Tomatenremoulade ^{1, 16,G}	Igelbockwurst ^{2,3,4,16,(S/R),G,l,j} mit Zwiebelsoße ^{A,A1,l,c,g,j} und Kartoffelpüree ^{16,G,L} , dazu Bohnensalat
Dienstag	Gulaschsuppe ^{A,A1,l,c,g,j}	Rührei ^C mit Spinat ^{16,A,A1,G,l} und Kartoffeln	Hähnchenschenkel ^{A,A1} mit Rotkohl ^{A,A1} und Kartoffeln	Szegediner Gulasch ^{A,A1,l,c,g,j} mit Knödeln ^{16,A,A1,C,G,f,h}
Mittwoch	Erbsensuppe ^{l,a,c,g,j} mit Wiener Wurst ^{2,3,g,j}	Gebratener Blumenkohl ^{16,A,A1,C,G} mit Soße ^{A,A1,l,c,g,j} und Kartoffeln	Puten-Cordon Bleu ^{2,16,A,A1,G} mit Soße ^{A,A1,l,c,g,j} , Buttererbsen ^{16,G,l,a,c,j} und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote ^{A,A1,C} mit Soße ^{A,A1,l,c,g,j} und Kartoffelpüree ^{16,G,L}
Donnerstag	Erbsensuppe ^{l,a,c,g,j} mit Wiener Wurst ^{2,3,g,j}	Kartoffeltaschen ^{16,G} mit Salatvariation	Marinierter Hering ^{16,C,D,G} mit Kartoffeln	Pizza ^{16,A,A1,G,c,i,j} mit Schinken ^{2,3} und Salami ^{2,3}
Freitag	-	Kartoffelpuffer ^{3,L,j} mit Apfelmus ²	Putenrahmschnitzeltes ^{16,A,A1,G,l,c,j} mit Pilzen und Kartoffeln, dazu Salat	Zucchini-Hackfleischpfanne ^{21,A,A1,l,c,g,j} mit Kartoffeln

Wochenangebot: Eier^C in Senfsoße^{16, A, A1, G, l, J, c} mit Kartoffeln
Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

(S) – mit Schweinefleisch

(R) – mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 16 – mit Milchezucker, 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