

Speiseplan für die Woche vom 02.10.2017 – 06.10.2017

	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	BRÜCKENTAG = Einrichtung geschlossen			
Dienstag	FEIERTAG = Tag der Deutschen Einheit			
Mittwoch	Gulaschsuppe ^{a, c, l, j}	Apfelstrudel ^{16, a, c, g} mit Vanillesoße ^{16, g}	Hähnchenpfanne Bordeaux ^{16, 19, a, c, g, i, j} mit Basmatireis	Krautroulade ^{16, a, c, g, i, j} mit Soße ^a und Kartoffeln
Donnerstag	Gulaschsuppe ^{a, c, l, j}	Eierragout ^{16, a, c, g, i} auf Kartoffeln	Chinapfanne ^{16, a, c, g, i, j} mit Reis	Kasseler ^a mit Bayrischkraut ^{a, i} und Kartoffeln
Freitag	-	Gemüsefrikadelle ^{a, c} mit Salat	Hähnchenschnitzel ^{a, c} mit Brokkoli- gemüse und Kartoffelpüree ^{16, g}	Frikadelle ^{21, a, c, j} mit Letscho ^a und Pommes

Wochenangebot: Nudeln^a mit Schweinegulasch^a

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

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

Speiseplan für die Woche vom 09.10.2017 – 13.10.2017

	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, c, i, j}	Eier ^c , Senfsoße ^{a, i, j} und Kartoffeln	Brathering ^{a, d, j} mit Bratkartoffeln und Salat	Schnitzel ^{a, i, j} mit Rahmchampignons ¹⁶ , a, g und Rösties ^{16, a, f, g,} i
Dienstag	Soljanka ^{2, 3, a, c, i, j}	Quarkkeulchen ^{16, a,} c, g mit Apfelmus ² , wahlweise Zucker und Zimt	Geflügelgyros mit Tzatziki ^{16, g} und Reis, dazu Weißkraut- Paprika-Salat	Chili con Carne ^{21, a} mit Fladenbrot ^{16, a, g,} j, k, m oder Reis
Mittwoch	Allgäuer Kartoffelsuppe ¹⁶ , a, c, g, i, j	Kartoffeltaschen ¹⁶ , g mit Salatvariation	Fischfilet ^d mit Letscho ^a und Reis	Currywurst ^{2, 3, a, i} mit Pommes
Donnerstag	Allgäuer Kartoffelsuppe ¹⁶ , a, c, g, i, j	Tortellini ^{2, 16, a, c, g} mit Käse-Sahne- Soße ^{16, a, g, i}	Putensteak „Hawaii“ ^{16, a, g, i} mit Kroketten ^a und Salatbeilage	Nudeln ^a mit Jägerschnitzel ^{2, 3, a, c} und Tomatensoße ^a
Freitag	-	Kartoffeln mit Hausmacher Quark ^{16, g} und Butter ^{16, g}	Geflügel- Paprikagulasch ^{16, a, g, i} mit Kartoffeln	Schweinesteak mit Grillgemüse und Pommes

**Wochenangebot: Seelachsfilet^{a, c, d} mit Senfsoße^{16, a, g, j} und
Kartoffeln**

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

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

Speiseplan für die Woche vom 16.10.2017 – 20.10.2017

	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 ^{16, a, c, g, i, j}	Gebackener Camembert ^{16, a, c, g} mit Kräuterbaguette ^{16, a, f, g, j, k} und Salatbeilage	Truthahn-Pilzragout ^{a, c, i, j} mit Spätzle ^{a, c}	Sülze ^{2, i} mit Remoulade ^{1, 16, a, c, g, j} und Bratkartoffeln
Dienstag	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe ^{16, a, c, g, i, j}	Spätzle ^{a, c} mit Käse-Lauch-Soße ^{16, a, c, g, i, j} und Röstzwiebeln ^a	Schlemmerfilet Bordelaise ^{16, a, d, g, i} mit Reis und Krautsalat	Kasselerragout ^a mit Speckbohnen ^{2, 3} und Kartoffeln
Mittwoch	Linsensuppe ^{2, 3, a, c, i, j}	Grießbrei ^{16, a, g} mit Apfelmus ²	Tintenfischringe ^{1, 3, a, d} mit Pommes Frites und Knoblauchdipp ^{16, g} , dazu Salatbeilage	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ ^a mit Kartoffeln
Donnerstag	Linsensuppe ^{2, 3, a, c, i, j}	Bunte Gemüse-tagliatelle ^{16, a, c, g, i}	Hähnchenstreifen ^a , Buttergemüse ^{16, a, g} und Bandnudeln ^{a, c}	Tiegelwurst ^{2, a, g, j} mit Sauerkraut ^a und Kartoffelpüree ^{16, g}
Freitag	-	Eierkuchen ^{16, a, c, g} mit Zucker und Apfelmus ²	Hähnchenbrustfilet ^{a, c} im Knuspermantel mit Erbsengemüse und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf ^{16, a, c, g, i, j} mit gekochtem Schinken ^{2, 3}

Wochenangebot: Nudeln^a mit Schweinegulasch^a

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

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

Speiseplan für die Woche vom 23.10.2017 – 27.10.2017

	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, c, i, j}	Folienkartoffeln mit Kräuterdipp ^{16, g}	Seelachsfilet ^{a, c, d} mit Kartoffelsalat ^{16, a, c, g, i, j} und Tomatenremoulade ^{1, 16, a, c, g, j}	Igelbockwurst ^{(S/R), 2, 3, g, i, j} mit Zwiebelsoße ^a und Kartoffelpüree ^{16, g} , dazu Bohnensalat
Dienstag	Gulaschsuppe ^{a, c, i, j}	Rührei ^c mit Spinat ^{16, a, g, h} und Kartoffeln	Hähnchenschenkel ^a mit Rotkohl und Kartoffeln	Szegediner Gulasch ^a mit Knödeln ^{16, a, c, g}
Mittwoch	Erbsensuppe ^{a, c, i, j} mit Wiener Wurst ²	Gebratener Blumenkohl ^{a, c} mit Soße ^a und Kartoffeln	Puten-Cordon Bleu ^{2, 16, 22, a, g} mit Buttererbsen ^{16, g} und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote ^{a, c, j} mit Kartoffelpüree ^{16, g}
Donnerstag	Erbsensuppe ^{a, c, i, j} mit Wiener Wurst ²	Kartoffeltaschen ^{16, g} mit Salatvariation	Marinierter Hering ^{12, 16, c, d, g} mit Kartoffeln	Pizza mit Schinken und Salami ^{2, 3, 16, a, c, g, j, l}
Freitag	-	Kartoffelpuffer ^l mit Apfelmus ²	Putenrahmgescnnetzeltes ^{16, a, g, i} mit Pilzen und Kartoffeln, dazu Salat	Zucchini-Hackfleischpfanne ^{21, a} mit Kartoffeln

Wochenangebot: Eier in Senfsoße mit Kartoffeln

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

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

Speiseplan für die Woche vom 30.10.2017 – 03.11.2017

	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	BRÜCKENTAG = Einrichtung geschlossen			
Dienstag	FEIERTAG = Reformationstag			
Mittwoch	Kartoffelsuppe ^{16,} a, c, g, l, j	Buttergemüse- Reispfanne ^{16, g, i} mit Tomatensoße ^a	Gebratene Forelle^d „Müllerin Art“ mit Kartoffeln, dazu Salat	Hackbraten ^{21, a, c, j} mit Bratensoße ^a , Butter- gemüse ^{16, g} und Kartoffeln
Donnerstag	Kartoffelsuppe ^{16,} a, c, g, l, j	Kartoffelgratin ^{16, a, c,} g, i mit Grillgemüse	Tilapiafilet ^{16, a, d, g} mit Julienne- gemüse ⁱ und Reis	Rindergulasch^a mit Rotkohl^a und Klößen^{a, l}
Freitag	-	Rührei^c mit Gurkensalat und Kartoffeln	Hähnchenstreifen mit Nudelsalat ^{16, a, g,} i, j	Toskanabällchen^{21, a, c, i} auf Reis

Wochenangebot: Penne Bolognese^{21, i}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

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