

Speiseplan für die Woche vom 05.03.18 bis 09.03.18

	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	Nudelsuppe ^(A,A1,C,I,g,j)	Gebackene Champignonköpfe ^(A,A1,C) mit Salatvariation	Hühnerfrikassee ^(1,6,A,A1,G,I,c,j) mit Reis und Rohkost	Römerbraten ^(2,3,4,S,i,j) mit Letscho ^(A,A1,I,c,g,j) und Bratkartoffeln
Dienstag	Nudelsuppe ^(A,A1,C,I,g,j)	Vegetarische Pizza ^(16,A,A1,G,c)	Putensteak mit Mischgemüse ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffeln ^[La]	Leberragout ^(16,A,1,G,I,c,j) mit Kartoffelpüree ^(16,G,L)
Mittwoch	Soljanka ^(2,3,A1,I,c,g,j) [La]	Germknödel ^(2,16,A,A1,C,F,G,H1,H7,h) mit Vanillesoße ^(16,G)	Gedünstetes Seelachsfilet ^(A,A1,D,I,c,g,j) mit Spinat ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffeln ^[La]	Schnitzel „Jäger Art“ ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Kroketten und Salat
Donners- tag	Soljanka ^(2,3,A1,I,c,g,j) [La]	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf ^(16,G,I,a,c,j)	Putenschnitzel ^(A,A,1,C) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , buntem Gemüse ^[Brokkoli, Bohnen, Möhren] ^(I,a,c,g,j) und Kartoffeln ^(I,a,c,g,j)	Schichtkraut ^(A,A1,I,c,g,j) mit Kartoffeln ^[La]
Freitag	X	Grießbrei ^(16,A,A1,G) mit warmer Fruchtsoße	Backfisch ^(A,A1,C,D,J) mit Remoulade ^(16,G) und Bratkartoffeln	Penne ^(A,A1) Carbonara ^(16,A,A1,G,I,c,j)

Wochenangebot:

Kartoffeln mit Quark^(16,G)

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 Milchlzucker, 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 - 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

**Speiseplan für die Woche vom
 12.03.18 bis 16.03.18**

	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	Pichelsteiner Eintopf (I,a,c,g,j)	Gebrotenen Nudeln^(A,A1) mit Ei^(C) und Kräutern^[La]	Geflügel-Ratatouille ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Reis	Lasagne ^(16,A,A1,G,I,c,j)
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf (I,a,c,g,j)	Hefeklöße ^(16,A,A1,G) mit Birnen	Panierter Seelachs ^(A,A1,C,D) mit Schwäbischem Kartoffelsalat (I,a,c,g,j)	Schweinegulasch^(A,A1,I,c,g,j) mit Nudeln^(A,A1)[La]
Mittwoch	Grüne Bohnensuppe (I,a,c,g,j)[La]	Rührei^(c) mit Tomate und Bratkartoffeln^[La]	Geflügel-Asiapfanne ^(A,A1,I,c,f,g,h,j)	Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^(3,16,A,A1,G,I,L,c,j) und Klößen ^(2,3,A,A1,L)
Donnerstag	Grüne Bohnensuppe (I,a,c,g,j)[La]	Nudeln ^(A,A1) mit hausgemachtem Pesto ^(2,16,C,G,H4,h) [Basilikum]	Fischstäbchen ^(A,A1,D) mit Kartoffel-Gemüsegratin ^(16,G,I,a,c,j)	Rindergulasch ^(A,A1,I,c,g,j) mit Rotkohl ^(A,A1) und Knödel ^(16,A,A1,C,G,f,h)
Freitag	X	Käseschnitzel ^(16,A,A1,C,G) [gebackener Gouda] mit Salatbeilage	Hähnchenfleischpfanne ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Kartoffeln	Bauernfrühstück^(2,3,C,i,j) mit saurer Gurke^[La]

Wochenangebot: Schweineschnitzel^(A,A1,i,j) mit buntem Kartoffelsalat^(I,a,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 – Makademanüsse, 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

Speiseplan für die Woche vom 19.03.18 bis 23.03.18

	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	Linsensuppe ^(I,a,c,g,j) [La]	Eierkuchen ^(16,A,A1,C,G) mit Zucker und heißen Kirschen	Hähnchenbrustfilet ^(A,A1,I,c,g,j) mit Tomate und Mozzarella ^(16,G) überbacken, dazu Reis und Salat	Nudel-Hackfleisch-Gratin ^(16,21,A,A1,G,I,c,j)
Dienstag	Linsensuppe ^(I,a,c,g,j) [La]	Semmelknödel ^(16,A,A1,C,G,f,h) mit Pilzen ^(16,A,A1,G,I,c,j)	Fischfrikadelle ^(A,A1,D,j) mit Kräutersoße ^(16,A,1,G,I,c,j) und Reis, dazu Salat	Schweine-rippchen mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , Sauerkraut ^(A,A1) und Kartoffeln ^[La]
Mittwoch	Möhrensuppe ^(I,a,c,g,j)	Couscous-Salat ^(16,G)	Hähnchenrahm-Paprikasteak ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Reis, dazu Salat	Krautgulasch ^(A,A1,I,c,g,j) mit Kartoffeln ^[La]
Donnerstag	Möhrensuppe ^(I,a,c,g,j)	Gemüse-lasagne ^(16,A,A1,G,I,c,j)	Putenroulade ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Kohlrabigemüse ^(16,A,A1,G,c,j) und Kroketten ^(A,A1)	Schnitzel ^(A,A1,i,j) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , Gemüse ^(I,a,c,g,j) und Kartoffeln ^[La]
Freitag	X	Spirelli ^(A,A1) Napoli ^(A,A1,I,c,g,j) [La]	Pangasiusfilet ^(D) mit Senf-Honig-Dillsoße ^(16,A,A1,G,I,c,j) und Kartoffeln	Wikinger Topf ^(21,A,A1,I,c,g,j) mit Röstkartoffeln

Wochenangebot:

Nudelsalat^(I,a,c,g,j) mit Frikadelle^(21,A,A1,C)

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 – Makademanüsse, 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

Speiseplan für die Woche vom 26.03.18 bis 30.03.18

	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	Reissuppe ^(I,a,c,g,j)	Milchreis ^(16,G) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus ⁽²⁾	Seelachsfilet (A,A1,C,D) mit Kartoffelsalat (I,a,c,g,j) und Gemüsebeilage [La]	Rostbratwurst ^(16, S,G,i,j) mit Soße (A,A1,I,c,g,j), Sauerkraut (A,A1,I,c,g,j) und Kartoffelpüree (16,G,L)
Dienstag	Reissuppe ^(I,a,c,g,j)	Gebäckener Camembert (16,A,A1,C,G) mit Salatvariation	Hähnchen- Zwiebel-Sahne- Steak ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Reis, dazu Salat	Wurstgulasch (2,3,S,A,A1,I,c,g,j) mit Nudeln ^(A,A1) [La]
Mittwoch	Gulaschsuppe ^(A,A1 ,I,c,g,j) [La]	Apfelstrudel (3,A,A1,L,c,g) mit Vanillesoße ^(16,G)	Hähnchenpfanne Bordeaux (19,A,A1,I,c,g,j) mit Basmatireis	Krautroulade ^(S/R,A ,A1,C,J,f,g,i) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffeln
Donners- tag	Gulaschsuppe (A,A1,I,c,g,j)[La]	Eierragout (16,A,A1,C,G,I,j) auf Kartoffeln	Chinapfanne (A,A1,I,c,g,j) mit Reis	Kasseler mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , Bayrischkraut (A,A1,I,c,g,j) und Kartoffeln ^[La]
Freitag	X	Gemüse- frikadelle ^(A,A1,C) mit Salat ^[La]	Frikadelle (21,A,A1,C) mit Letscho ^(A,A1,I,c,g,j) und Pommes	Hähnchen- schnittzel (16,A,A1,C,G) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , Brokkoligemüse und Kartoffelpüree ^(16, G,L)

Wochenangebot:

Nudeln^(A,A1) mit Schweinegulasch^(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 – Makademanüsse, 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