

Speiseplan KW 02 (B) vom 10.01.-14.01.2022

Name der Einrichtung:

Josefskirche

	Menü I	Menü II	Menü III	Wochenmenü Kaltspeise	Dessert
MO 10.01.22	gefülltes Rinderhacksteak "griechische Art" mit Frischkäse gefüllt dazu Djuwetschreis und Salat 18,a(Weizen),g 	Hähnchen Cordon Bleu mit Putenschinken und Käse gefüllt dazu Kartoffelpüree sowie Erbsen und Möhrchen in Rahm 3,a(Weizen),c,g 	"Nasi Goreng" mit asiatischem Gemüse in süß-sauer Sauce a(Weizen),i 	Herzhafter Nudelsalat mit Erbsen und Paprika, dazu eine Geflügelfrikadelle und Tomatenketchup a(Weizen),c,g,i,j 	Kirschjoghurt g
Di 11.01.22	Putengulasch in Paprikasauce dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen) 	Gemüsewürfel in Tomaten-Paprikasauce dazu Vollkornpenne 18,a(Weizen),g 	hausgemachtes Bohnengemüse mit Kartoffeln untereinander dazu Gemüsefrikadelle a(Weizen),c,i,j 	Herzhafter Nudelsalat mit Erbsen und Paprika, dazu eine Geflügelfrikadelle und Tomatenketchup a(Weizen),c,g,i,j 	Obst
MI 12.01.22	Rindergehacktes in herzhafter Tomatensauce, dazu Nudeln und Salat 18,a(Weizen) 	Rheinische hausgemachte Kartoffel-Cremesuppe mit Suppenbrötchen a(Weizen),i,g 	"American Pancakes" Pfannekuchen nach amerikanischer Art mit Kirschen a(Weizen),c,g 	Herzhafter Nudelsalat mit Erbsen und Paprika, dazu eine Geflügelfrikadelle und Tomatenketchup a(Weizen),c,g,i,j 	Pfirsichquarkspeise g
DO 13.01.22	Hühnerfrikassee mit Erbsen in Sahnesauce, dazu Butterreis und Fingermöhrchen a(Weizen),g,i 	Tortellini-Auflauf mit Tomatensahnesauce und Käse überbacken dazu Salat 18,a(Weizen),c,g,i 	Blumenkohlcremesuppe mit Laugenbrötchen a(Weizen),g 	Herzhafter Nudelsalat mit Erbsen und Paprika, dazu eine Geflügelfrikadelle und Tomatenketchup a(Weizen),c,g,i,j 	Milchreis g
FR 14.01.22	Fischfilet mit einer Kräuter-Käsefüllung dazu Kartoffelpüree und Spinat a(Weizen),c,d,g,j 	Putenschinken und Erbsen in Käse-Sahnesauce dazu Bandnudeln "Tagliatelle" 12,a(Weizen),g 	Erbsen und Broccoli in Käse-Sahne-Sauce, dazu Bandnudeln "Tagliatelle" 12,a(Weizen),g 	Herzhafter Nudelsalat mit Erbsen und Paprika, dazu eine Geflügelfrikadelle und Tomatenketchup a(Weizen),c,g,i,j 	Obst

Tagesdessert zum Menü nach vertraglicher Vereinbarung. Beilagen in Klammern beziehen sich auf Einrichtungen mit der Möglichkeit selber vor Ort zu backen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3) mit Konservierungsstoff/konserviert, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) geschwärzt, 7) geschwefelt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Phosphat, 13) koffeinhaltig, 14) chininhaltig, 15) mit Taurin, 16) mit Milcheiweiß, 17) gentechnisch verändert, 18) Salate - siehe separater Liste; Allergene: a) enthält Gluten b) enthält Krebstier, c) enthält Ei, d) enthält Fisch, e) enthält Erdnuss, f) enthält Soja, g) enthält Milch/Laktose, h) enthält Schalenfrucht, i) enthält Sellerie, j) enthält Senf, k) enthält Sesam, l) enthält Schwefeldioxid und Sulfit, m) enthält Lupine, n) enthält Weichtier