



## Speiseplan KW 03 (C) vom 17.01. bis 21.01.2022

Name der Einrichtung:

Josefskirche

	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV kalt	Dessert	Zusatzstoffe/Allergene
Mo 17.01.22	Currywurstgulasch vom Geflügel in Ketchupsauce, dazu Pommes Frites und Salat 1,3,4,9,12,18,i,j 	Mitternachtssuppe mit Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfeln, Paprikastreifen und Suppenbrötchen a(Weizen) 	Eieromelette mit Kartoffelpüree und Erbsen in Rahm a(Weizen),c,g 	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i 	Himbeer-Joghurt g	<b>Zusatzstoffe:</b> 1) mit Farbstoff 2) kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 3) mit Konservierungsstoffen 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 separate Liste auf Anfrage <b>Allergene:</b> 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 / Nüsse i) enthält Sellerie j) enthält Senf k) enthält Sesam l) enthält Schwefeldioxid und Sulfid m) enthält Lupine n) enthält Weichtier o) Hülsenfrüchte
Di 18.01.22	Spaghetti "Carbonara" mit Putenschinken in Sahnesauce, dazu Salat 3,4,12,18,a(Weizen),g 	Gnocchi mit Gemüsewürfeln in fruchtiger Tomatensauce a(Weizen),i,g 	gebratenes vegetarisches Valees-Käse-Schnitzel mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln 1,3,a(Weizen),c,g 	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i 	Obst	
Mi 19.01.22	Geflügel-Hackbraten mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,g,j 	griechische Nudelpfanne mit Rinderhackfleisch, dazu Paprikasauce a(Weizen),g 	Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse, dazu Suppenbrötchen a(Weizen),g,i,o 	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i 	Apfelquark g	
Do 20.01.22	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Mischgemüse 18,a(Weizen),c,g 	"Wikingertopf" mit Rinderhackbällchen, Kartoffelwürfeln, Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Salat a(Weizen),g,o 	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Käse und Sesam überbacken f,g,i,k 	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i 	Karamellpudding g	
Fr 21.01.22	Hoki-Fischfilet mit Kräutersauce und Salzkartoffeln, dazu Salat 18,a(Weizen),d,g 	"Minestrone" italienische Gemüsesuppe mit Nüdelchen und Geflügelklößen, dazu Körnerbrötchen a(Weizen),c,i,k 	"Minestrone" italienische Gemüsesuppe mit Nüdelchen und Eierstich, dazu Körnerbrötchen a(Weizen),c,i,g,k 	Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel und Petersilie in Essig-Öl, dazu gebratenes Hähnchenschnitzel und Remoulade a(Weizen),c,i 	Obst	

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

Folgende Zutaten sind in unserem Betrieb immer in Bio-Qualität: Karotten in Scheiben, Blattspinat, Markerbsen, Broccoli, Naturreis, Farfalle Tricolore, Vollkornpenne, Vollkornspaghetti, Vollkornspirelli

