



## Speiseplan KW 04 (D) vom 24.01. bis 28.01.2022

Name der Einrichtung:

Josefskirche

	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV kalt	Dessert	Zusatzstoffe/Allergene
Mo 24.01.2022	Tortellini "Tricolore" mit Rindfleischfüllung in einer Gemüse-Sahnesauce a(Weizen),g	Geflügelschnitzel mit Bratensauce , dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,g,i,j	Westfälische Bohnensuppe "Vegetarisch" mit Wurzelgemüse, Eierstich und Grießklößchen, dazu Suppenbrötchen a(Weizen),c,i,g,k,o	buntes Salatbüfett mit frischen und angemachten Salaten, dazu Geflügelbällchen und Brötchen 18,a(Weizen),c,	Joghurt mit Honig und Schoko-Stückchen 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
Die 25.01.2022	Ravioli mit Rindfleischfüllung in frischer Tomatensauce, dazu Salat 18,a(Weizen),c,i	Sauerbratengulasch vom Geflügel in herzhafter Sauce, dazu Nudeln und Apfelmus 4,a(Weizen),g	Rührei mit Kartoffelpüree und Rahmspinat a(Weizen),c,g	buntes Salatbüfett mit frischen und angemachten Salaten, dazu Geflügelbällchen und Brötchen 18,a(Weizen),c,	Obst	
Mitt 26.01.2022	Rinderhackbällchen mit Tomaten-Gemüsesauce und Butterreis a(Weizen)i,c,g,j	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse, Hühnerfleisch, Buchstabennudeln und Suppenbrötchen a(Weizen),i	Gemüse-Knusper-Bagel mit Joghurtsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen,Dinkel),g,i	buntes Salatbüfett mit frischen und angemachten Salaten, dazu Geflügelbällchen und Brötchen 18,a(Weizen),c,	Schoko-Quark g	
Do 27.01.2022	Rinderhackbrösel in Bratensauce dazu Bandnudeln und Karottenrusticagemüse a(Weizen),c,i,g	Milde "Chili Con Carne" Suppe mit Reiseinlage und Suppenbrötchen a(Weizen),o,	Penne "Napoli" mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Salat 18,a(Weizen)	buntes Salatbüfett mit frischen und angemachten Salaten, dazu Geflügelbällchen und Brötchen 18,a(Weizen),c,	Grießpudding g	
Fr 28.01.2022	paniert gebackenes Fischfilet, dazu Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,d,g,j	Gyrossuppe vom Geflügel, würzig abgeschmeckt, dazu Fladenbrot a(Weizen),g,i,o,	Tortellini mit einer Käsefüllung und Gemüsegewürfen in fruchtiger Tomatensauce a(Weizen),c,g,i	buntes Salatbüfett mit frischen und angemachten Salaten, dazu Geflügelbällchen und Brötchen 18,a(Weizen),c,	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



DE-ÖKO-039