



Speisenplan Alten-und Pflegeheim St. Josef gGmbH

vom 03.02.2020 bis 09.02.2020

3	Frühstück	2. Frühstück	Vollkost	Leichte Vollkost	Nachmittag	Abendessen
Montag 03.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Käse ^b	Frucht- joghurt ^b	Kürbiscremesuppe ^{a,b} Makkaroni mit Tomatensoße und Salat Latte Macciatopudding ^{a,b}	Kürbiscremesuppe ^{a,b} Eieromelett ^{b,c} mit Kaisergemüse und Püree ^b Latte Macciatopudding ^{a,b}	Kaffee und Gebäck ^{a,b,c,g,h}	Fleischwurst ^{2,5} Tilsiter ^b Senfgurken Brotauswahl ^a
Dienstag 04.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Konfitüre, Wurst ^{2,5,6,b,f,k}	Milchtrunk ^b	Eiermuschelsuppe ^{a,b,c} Zwiebelschnitzel ^{a,c,f,b,k} mit Kartoffelgratin und Salat Fruchtjoghurt ^b	Eiermuschelsuppe ^{a,b,c} Spinat-Ricottaknödel ^{a,c,f,k,r} mit Pilzrahmsoße ^b und Salat Fruchtjoghurt ^b	Kaffee und Gebäck ^{a,b,c,g,h}	Wiener Würstchen ^{2,5,b,f} mit Kartoffelsalat Bier Brotauswahl ^{a,i}
Mittwoch 05.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Pflaumenmus	Pudding ^b	Zucchinicremesuppe ^b Dampfnudel ^{a,b,c} mit Vanillesoße ^{b,1} und heißen Kirschen frisches Obst	Zucchinicremesuppe ^b Kräuterquark ^b und Pellkartoffeln und Gewürzgurke frisches Obst	Kaffee und Gebäck ^{a,b,c,g,h}	Geräucherte Forelle ^{a,d} Kräuterkäse ^{b,1} mit Tomatenecken Brotauswahl ^a
Donnerstag 06.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Konfitüre, Käse ^b	Buttermilch- speise ^b	Flädlesuppe ^{a,b,c} Hackbraten ^{m,a,c,f,b} mit Wirsinggemüse und Kartoffeln Pfirsichkompott	Flädlesuppe ^{a,b,c} Rösti mit Pfannengemüse mit Käse ^b überbacken und Salat Pfirsichkompott	Kaffee und Gebäck ^{a,b,c,g,h}	Wurst ^{2,5,6,b,k} - und Käseaufschnitt ^b Gewürzgurke ^m Brotauswahl ^a
Freitag 07.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Konfitüre	Saft	Brokkolicremesuppe ^{a,b,k} Schollenfilet ^a mit Dillsoße ^{a,b} Dampfkartoffeln und grüner Salat frisches Obst	Brokkolicremesuppe ^{a,b,k} Karotten -Sesamschnitzel mit Brokkoli und Kartoffelpüree ^b frisches Obst	Kaffee und Gebäck ^{a,b,c,g,h}	Kräuterlyoner ^{2,5,m,k} Schmelzkäse ^{1,3,b} gekochtes Ei ^c Brotauswahl ^a
Samstag 08.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Konfitüre, Wurst ^{2,5,6,b,f,k}	Wackel- pudding	Bunter Gemüse Eintopf ^k mit Wursteinlage ^{b,f,k} Fruchtquark ^b	Eierpfannekuchen ^a mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße ^{1,b} Fruchtquark ^b	Kaffee und Kuchen ^{a,b,c,g,h}	Grobe Mettwurst ^{2,5} Frischkäse ^{1,3,b} Karottensalat Brotauswahl ^{a,i}
Sonntag 09.02.20	Brötchen ^a , Brot ^a , Butter ^b , Nutella ^h , Ei ^c	Banane	Rinderbrühe mit Markklößchen ^{a,b,c,k} Gefüllter Schweinekammbraten ^{k,m,2,5} mit Speckbohnen und Kartoffeln Eisdessert ^{1,b,c,f,h}	Rinderbrühe mit Markklößchen ^{a,b,c,k} Gemüse-Souffle ^{a,c} mit Blumenkohl und Kartoffelpüree ^b Eisdessert ^{1,b,c,f,h}	Kaffee und Kuchen ^{a,b,c,g,h}	Schinkenaufschnitt ^{2,a,m,k} Maasdammer ^b Radieschen Brotauswahl ^a

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker,
 7) geschwärtzt, 8) gewachst, 9) mit Süßholz, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,
 12) mit Milchweiß, 13) mit Eiklar, 14) Gelatine // Allergene: a) Gluten, b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krustentiere, f) Soja,
 g) Erdnüsse, h) Nüsse, j) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen unsere Gastronomieleiterin Frau Kiene sehr gerne zur Verfügung! Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!