alfreda's

St. Josefshaus

Speisenplan vom 07.04.25 - 13.04.25

Vollkost	ZzVo/ A	Vegetarisch	ZzVo/ A
Montag	**07.04.2025**		
Tomatencremesuppe	14a16.23.		
Frikadelle Pfeffersoße Leipziger Allerlei Kartoffeln	14a.15.17. 23.	Backkäse Athena * Leipziger Allerlei Kartoffeln	14ac.16. 23.
Apfel			
Dienstag	**08.04.2025**		
Gemüsesuppe klar	23.		
Käsenudeln Bei Bedarf bitte Wahlsoße bestellen * Blattsalat French Dressing	14a.15.16. 24.	Gemüsebratling Kartoffeln mit Kräuterdip Blattsalat French Dressing	14a.15.16. 16. 24.
Stracciatellajoghurt	16.		
Mittwoch	**09.04.2025**		
Paprikacremesuppe	14a.16.23.		
Kartoffeltaschen mit Kräuterfüllung Kohlrabi in Soße	16. 23	Quarkauflauf mit Früchten Apfel-Zimt-Soße	14a.15.16.
Heidelbeerquark	16.		
Donnerstag	**10.04.2025**		
Pilzcremesuppe	14a.16.23.		
Wurstsalat Gurke-Paprika Bratkartoffeln Blattsalat American Dressing	 1.2.3.4.5.6.13.17.23.24. 24.	Tortellini mit Käsefüllung Weiße Soße + rotes Pesto * Blattsalat American Dressing	14a.16. 16.22d.23. 24.
Birne			
Freitag	**11.04.2025**		
"Fischknusperle" Seelachs im Backteig Kartoffelwedges Kräuterdip mit Schnittlauch Gurkensalat	14a.15.18.24. keine Allergene 16. 23.24.	Ofengrillgemüse Kartoffelwedges Kräuterdip mit Schnittlauch Gurkensalat	23. keine Allergene 16. 23.24.
Fruchtjoghurt	16.		

Mitarbeiterpreis 4,50€ ,Salat Buffet 3,80€ - Gästepreis 7,20€,Salat Buffet 4,50€

Wir kochen mit unjodiertem Speisesalz! Den Aushang der Zusatzstoffe finden Sie in unserer Betriebsrestaurant, bitte sprechen Sie uns an!!!

Sommer R3/ KW15/ 27

Bei Fragen zum Speiseplan wenden Sie sich bitte an: kueche@sankt-josefshaus.de

Zusatzstoffe	Allergene	
1. Farbstoffe	14. Glutenhaltige Getreide	21. Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse
2. Konservierungsmittel	a. Weizen	22. Schalenfrüchte
3. Süßungsmittel	b. Dinkel	a. Mandel
4. Phosphate	c. Roggen	b. Haselnüsse
5. Antioxidationsmittel	d. Gerste	c. Walnüsse
6. Geschmacksverstärker	e. Hafer	d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien,
7. Phenylalaninquelle	f. Hyprid-Getreide	23. Sellerie + Sellerieerzeugnisse
8. Gewachst	g. Kamut/ Khorasanweizen	24. Senf + Sellerieerzeugnisse
9. Schwefeldioxid	15. Ei+ Eierzeugnisse	25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Glutamat	16. Milch+ Milcherzeugnisse	26. Lupine + Hülsenfrüchte
11. Askorbinsäure	einschließlich Laktose	27. Weichtiere
12. Rauch	18. Fisch + Fischerzeugnisse	30. Schwefeldioxit und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ Kg oder Liter ausgedrückt als SO2
13. Nitrit-Pökelsalz	19. Krebstiere	
28. geschwärzt	20. Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse	
29. koffeinhaltig		
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	17. Schweinefleisch + Schweinefleischerzeugnisse	

alfreda's

St. Josefshaus

Speisenplan vom 14.04.25 - 20.04.25

Vollkost	ZzVo/ A	Vegetarisch	ZzVo/ A
Montag	**14.04.2025**		
Spargelcremesupe	14a.16.23.		
Weiße Currywurst	17.	Schnitzel vegetarisch	14ae.15.16.
Currywurstsoße	23.24.	Currywurstsoße	23.24.
Pommes frites		Pommes frites	
Karotten-Krautsalat	2.3.15.21.24.	Karotten-Krautsalat	
Buttermilchdessert	16.		
Dienstag	**15.04.2025**		
Pastinakensuppe	14a.16.23.		
Chili con Carne mit Rindfleisch,	23.	Vegetarisches Geschnetzeltes	15.21.23.
Mais & Bohnen		mit Gemüse	
Reis		Kartoffeln	
Blattsalat		Blattsalat	
Ital. Dressing	24.	Ital. Dressing	24.
Früchtequark	16.		
Mittwoch	**16.04.2025**		
Graupensuppe klar	14d.23.		
Schaschliktopf an pikanter Soße	17.23.	Gouda paniert Braune Soße	21.23.
mit		mit	
Knöpfle	14a.15.	Knöpfle	14a.15.
Blattsalat		Blattsalat	
French Dressing	24	French Dressing	24
Vanillemousse	1.5.16.		
Donnerstag	**17.04.2025**		
Hühnersuppe mit Fleischeinlage	15.23.		
Geflügel-Kötbullar	14a.15.16.	Gemüse-Kötbullar	15.
Rahmsoße		Rahmsoße	
Kartoffelpüree	16.	Kartoffelpüree	14a.15.
Schwarzwurzeln	23.	Schwarzwurzeln	23.
Preiselbeeren		Preiselbeeren	2.
Banane			
Freitag	**18.04.2025**		
Fischroulade	18.23.	Gefüllte Zucchini	14a.16.
mit Gemüsestreifen			
Dillsoße	23.	Weiße Soße	23.
Kartoffeln		Kartoffeln	
Gurkensalat	23.24.	Gurkensalat	23.24.
Grießpudding	1.14a.16.17		

Mitarbeiterpreis 4,50€ ,Salat Buffet 3,80€ - Gästepreis 7,20€,Salat Buffet 4,50€

Wir kochen mit unjodiertem Speisesalz! Den Aushang der Zusatzstoffe finden Sie in unserer Betriebsrestaurant, bitte sprechen Sie uns an!!!

Sommer R4/KW 16/28

Bei Fragen zum Speiseplan wenden Sie sich bitte an: kueche@sankt-josefshaus.de

Zusatzstoffe	Allergene	
1. Farbstoffe	14. Glutenhaltige Getreide	21. Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse
2. Konservierungsmittel	a. Weizen	22. Schalenfrüchte
3. Süßungsmittel	b. Dinkel	a. Mandel
4. Phosphate	c. Roggen	b. Haselnüsse
5. Antioxidationsmittel	d. Gerste	c. Walnüsse
6. Geschmacksverstärker	e. Hafer	d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien,
7. Phenylalaninquelle	f. Hyprid-Getreide	23. Sellerie + Sellerieerzeugnisse
8. Gewachst	g. Kamut/ Khorasanweizen	24. Senf + Sellerieerzeugnisse
9. Schwefeldioxid	15. Ei+ Eierzeugnisse	25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Glutamat	16. Milch+ Milcherzeugnisse einschließlich Laktose	26. Lupine + Hülsenfrüchte
11. Askorbinsäure		27. Weichtiere
12. Rauch	18. Fisch + Fischerzeugnisse	30. Schwefeldioxit und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ Kg oder Liter ausgedrückt als SO2
13. Nitrit-Pökelsalz	19. Krebstiere	
28. geschwärzt	20. Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse	
29. koffeinhaltig		
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:	17. Schweinefleisch + Schweinefleischerzeugnisse	