alfreda's

St. Josefshaus

Speisenplan vom 24.03.2025 - 30.03.2025

Vollkost	ZzVo/ A	Vegetarisch	ZzVo/ A
Montag	**24.03.2025**		
Kürbiscremesuppe	14a.16.23.		
Thüringer Bratwurst	4.17.24.	veg. Zucchini gefüllt	16.
Zwiebelsoße		weiße Soße	23.
Balkangemüse	23.	*	
Kartoffelpüree	16.	Kartoffelpüree	16.
Fruchtkompott	keine Allergene		
Dienstag	**25.03.2025**		
Sternchensuppe	14a.15.23.		
"Penne al Forno" mit buntem Gemüse überbacken	2.4.5.12.13.14a.15.16.23.	Schupfnudel-Gemüsepfanne	14a.15.23.
		Kräutersoße	23.
Blattsalat		Blattsalat	
Ital Dressing	24.	Ital Dressing	24.
Schokopudding	16.		
Mittwoch	**26.03.2025**		
Tomatencremesuppe	14a.16.23.		
Geflügelfrikassee	23.	Gemüsecurry	23.
Reis		Kartoffeln	
Blattsalat		Blattsalat	
Sylter Dressing	keine Allergene	Sylter Dressing	keine Allergene
Fruchtjoghurt	16.		
Donnerstag	**27.03.2025**		
Gemüsecremesuppe	14a.16.23.		
Kaiserschmarren	14a.15.16	Nudelauflauf mit Gemüse	14a.15.16.23.
*		Tomatensoße	23.
Zimt Zucker			
Apfelmus	keine Allergene		
Freitag	**28.03.2025**		
Currycremesuppe			
Fisch natur	18.	Gemüsefrikadelle	
Dillsoße	23.	Helle Soße	
Kartoffeln		Kartoffeln	
Gurkensalat	24.	Gurkensalat	24.
Birne			

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 R1/ KW13 KW 2

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 31.03.2025 - 06.04.2025

Vollkost	ZzVo/ A	Vegetarisch	ZzVo/ A
Montag	**31.03.2025**		
Kartoffelsuppe			
Königsberger Klopse an Kapernsoße	17.23.	Vegetarisches Geschnetzeltes	15.23.
Kartoffeln		Kartoffeln	
Rote Beetesalat	3.	Rote Beetesalat	3.
Fruchtjoghurt	16.		
Dienstag	**01.04.2025**		
Sternlisuppe	14a.15.23.		
Pfannkuchen mit	14a.15.16.	Pfannkuchen mit	14a.15.16.
Rinderhaschee	23.	Pilzragout	23.
Blattsalat		Blattsalat	
American Dressing	24.	American Dressing	24.
Apfelmus			
Mittwoch	**02.04.2025**		
Champignonsuppe			
Wurstgulasch *	2.4.5.12.13.17.23.	gekochte Eier	15.
Kartoffeln		Kartoffeln	
		Frankfurter	
		Grüne Soße (kalt)	16.
Karotten-Selleriesalat	23.	Karotten-Selleriesalat	23.
Banane			
Donnerstag	**03.04.2025**		
Hühnercremesuppe			
Hörnle HG	14a.15.	Grießbrei	14a.16.
Tomaten-Frischkäsesauce	16.23.		
Blattsalat		Blattsalat	
Ital. Dressing	24.	Ital. Dressing	24.
Kirschkompott			
Freitag	**04.04.2025**		
Knusperfisch "Rösti"	14a.18.30.	Gemüselasagne	14a.15.16.23.
Sauercremedip	16.		
Kartoffelsalat	1.2.23.24.		
gekochter Karottensalat		gekochter Karottensalat	
Birne			

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 R2/KW 14 KW 26

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	