

Speiseplan für die Woche vom 01.08.2022 bis 07.08.2022

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Rindergemüseulasch ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Deftige Kohlroulade ^{21,(S/R),A,A1,C,J,f,g,i} mit Soße ^{A,A1,G,l,c,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Nudeln ^{A,A1,c,f} mit bunter Gemüse-Kräuter- soße ^{A,A1,G,l,c,j} [mit Erbsen und Regenbogenmöhren] Dessert ^{1,G}
	Kcal 562 Ew 32g F 15g KH 74g	Kcal 537 Ew 16g F 16g KH 79g	Kcal 583 Ew 14g F 18g KH 89g
Dienstag	VEGETARISCH GUT GEKOCHT Kartoffel-Gemüse- Gratin ^{C,G,I} [mit Möhren, Blumenkohl, Romanesco und Käse überbacken] mit Karottensoße ^{A,A1,C,G,l,j} Kompott	Buntes Eierragout ^{A,A1,C,G,l,j} mit Gemüseeinlage in Senfrahmsoße, dazu Salzkartoffeln Kompott	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zucker und Zimt, dazu Kirschkompott
	Kcal 489 Ew 26g F 11g KH 70g	Kcal 415 Ew 18g F 16g KH 46g	Kcal 583 Ew 14g F 18g KH 89g
Mittwoch	Panierte Jagdwurst- scheiben ^{2,3,8,(S),A,A1,C,G,J} mit Tomatensoße ^{A,A1,c,g,i,j} und Nudeln ^{A,A1} Salat	Knuspertaschen ^{A,A1,g,c,f,i,j} [aus Maisgrieß] mit Schnittlauchsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L} Salat	Gekochte Schweineschulter in Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Salat
	Kcal 779 Ew 33g F 34g KH 86g	Kcal 398 Ew 12g F 8g KH 70g	Kcal 513 Ew 35g F 19g KH 49g
Donnerstag	Gebratene Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} mit Grill- soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Butter- erbsen ^G , Kartoffelpüree ^{G,L} Apfelmus ³	Vegetarische rote Paprikaschote ^{A,A1,l,j,c,f,g} mit Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Apfelmus ³	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Eierkuchen ^{A,A1,C,G} mit Zucker und Apfelmus ³
	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g	Kcal 352 Ew 12g F 12g KH 45g	Kcal 617 Ew 22g F 24g KH 77g
Freitag	Fischtopf mit Gemüwestreifen in Dillsoße ^{A,A1,D,G,l,c,j} dazu Reis Salat	Pökeltzunge ^(R) mit Meerrettichsoße ^{3,A,A1,G,l,c,j} und Salzkartoffeln Salat	Spätzle ^{A,A1,A5,C,f} mit Champignoncreme- soße ^{A,A1,G,c,i,j} Salat
	Kcal 465 Ew 28g F 14g KH 56g	Kcal 460 Ew 24g F 18g KH 49g	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g
Samstag	Pan. Putenschnitzel ^{A,A1} , Geflügelsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , buntes Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln Obst	Kartoffelsuppe ^{G,l} mit Fleischwurstwürfeln ^{2,8,(S)} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k}	Kartoffelsuppe ^{G,l} mit Fleischwurstwürfeln ^{2,8,(S)} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k}
	Kcal 614 Ew 29g F 20g KH 75g	Kcal 536 Ew 18g F 16g KH 77g	Kcal 536 Ew 18g F 16g KH 77g
Sonntag	Spießbraten ^(S) mit Zwiebelsoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Bohnengemüse ^G , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Hähnchenschenkel mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , buntes Gemüse ^G und Servietten- knödelscheiben ^{A,A1,C,G,f,h} Dessert ^{1,G}	Hähnchenschenkel mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , buntes Gemüse ^G und Serviettenknödel- scheiben ^{A,A1,C,G,f,h} Dessert ^{1,G}
	Kcal 661 Ew 40g F 26g KH 64g	Kcal 428 Ew 24g F 10g KH 60g	Kcal 428 Ew 24g F 10g KH 60g

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 = mit Alkohol, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere
(R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Speiseplan für die Woche vom 08.08.2022 bis 14.08.2022

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Hackbraten ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} mit Thymian- soße ^{A,A1,G,l,c,j} , dazu Leipziger Allerlei ^G und Salzkartoffeln Obst	Blumenkohlrahmsuppe ^G [mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln] Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst	Wurstgulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} Obst
	Kcal 685 Ew 19g F 32g KH 79g	Kcal 573 Ew 19g F 27g KH 59g	Kcal 588 Ew 36g F 17g KH 68g
Diens- tag	Paniertes Spinatmedaillon ^{A,A1,A5,C,G,l} mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Germknödel ^{2,A,A1,c,f,g,h} mit Vanillesoße ^{1,G} Dessert ^{1,G}	Zwei gekochte Eier ^C in Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}
	Kcal 539 Ew 25g F 28g KH 46g	Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g	Kcal 490 Ew 20g F 27g KH 41g
Mitt- woch	Putenragout mit kleinen Gemüsewürfeln in Bratensoße ^{A,A1,G,l,c,j} , dazu Reis Obst	Thüringer Aschebrät'l ^(S) mit Schmorzwiebel- soße ^{A,A1,G,l,j,c} , Rosenkohl ^G , und Kartoffelpüree ^{G,L} Obst	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Kräuterquark ^G mit Salzkartoffeln Obst
	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g	Kcal 523 Ew 33g F 27g KH 36g	Kcal 542 Ew 27g F 25g KH 53g
Donnerstag	Rinderbraten mit Bratensoße ^{A,A1,G,l,c,j} , gelbes Bohnengemüse ^G und Eierspätzle ^{A,A1,A5,C,f} Apfelmus ³	Sauerkraut-Kasseler- pfanne ^{(S),2,3,G,a,c,i,j} [mit Kartoffelwürfeln] Apfelmus ³	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G,f,h} mit Apfelmus ³
	Kcal 505 Ew 34g F 18g KH 51g	Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g	Kcal 782 Ew 34g F 35g KH 79g
Freitag	Marinierter Hering ^{11,MSC,C,D,G} [mit Apfelwürfeln] und Salzkartoffeln Salat	Topfbraten ^{(S),11,G,a,c,i,j} [Ragout von Leber, Niere, Herz, Bauchspeck] mit Kartoffelpüree ^{G,L} Salat	Fruchtige Tomaten- Frischkäsesoße ^{G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} Salat
	Kcal 566 Ew 28g F 18g KH 71g	Kcal 506 Ew 29g F 17g KH 55g	Kcal 549 Ew 22g F 25g KH 58g
Samstag	Linseneintopf ^{G,l} mit Blutwursteinlage ^{(S),2,i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott	Geflügel- geschnetzeltes ^{A,A1,G,l,c,j} mit Champignons und Salzkartoffeln Kompott	Geflügel- geschnetzeltes ^{A,A1,G,l,c,j} mit Champignons und Salzkartoffeln Kompott
	Kcal 589 Ew 36g F 13g KH 81g	Kcal 604 Ew 42g F 22g KH 59g	Kcal 604 Ew 42g F 22g KH 59g
Sonntag	Nussbraten ^(S) mit Soße ^{A,A1,G,l,c,j} , Erbsen- Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Rinderroulade ^{2,3,(S/R), G,J,a,c,f,i} mit Soße ^{A,A1,G,l,c,j} und Rotkohl ^{G,a,c,i,j} , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Rinderroulade ^{2,3,(S/R), G,J,a,c,f,i} mit Soße ^{A,A1,G,l,c,j} und Rotkohl ^{G,a,c,i,j} , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}
	Kcal 535 Ew 34g F 20g KH 52g	Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g	Kcal 486 Ew 32g F 13g KH 58g

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 – mit Alkohol, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Speiseplan für die Woche vom 15.08.2022 bis 21.08.2022

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Schweinebraten in Bratensoße ^{A,A1,G,I,c,j} mit Schwarzwurzeln ^G und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Bunte Tortellini ^{i,A,A1,C,G,i,f} [mit Käsefüllung] mit einer Paprika-Sahnesoße ^{A,A1,G,c,i,j} Dessert ^{1,G}	Hühnerfrikassee ^{A,A1,G,c,i,j} [aus Hähnchenfleisch] mit Gemüse [Möhren und Erbsen] in Rahmsoße, dazu Reis Dessert ^{1,G}
	Kcal 513 Ew 35g F 19g KH 49g	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g	Kcal 560 Ew 12g F 16g KH 94g
Diens- tag	VEGETARISCH GUT GEKOCHT Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Quarkkeulchen ^{2,3,5,8,A,A1,C,G,L} mit Vanillesoße ^G Kompott	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^{A,A1,G,c,h,i,j} und Salzkartoffeln Kompott	Vegetarische Karotten- Kartoffel-Rahmsuppe ^{G,I} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott
	Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g	Kcal 466 Ew 23g F 21g KH 44g	Kcal 489 Ew 26g F 11g KH 70g
Mittwoch	Gebratenes Putensteak mit Geflügelsoße ^{A,A1,G,I,c,j} , dazu Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln Obst	Bratwurst ^{(S),J,I} mit herzhafter Soße ^{A,A1,G,I,c,j} , Bayrisch Kraut ^{A,A1,G,I,c,j} und Salzkartoffeln Obst	Gemüsetopf [mit Möhren, Erbsen, Zucchini, Paprika] in Kräuter- soße ^{G,a,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{G,L} Obst
	Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g	Kcal 556 Ew 19g F 38g KH 35g	Kcal 405 Ew 15g F 7g KH 70g
Donnerstag	Gemüse-Taler ^{A,A1,C} [Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco] mit Rahm- champignons ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Rote-Bete-Salat ¹¹	Leberragout ^{(S),11,A,A1,G,c,i,j} mit Zwiebeln und Kartoffelpüree ^{G,L} Rote-Bete-Salat ¹¹	Schweinegulasch ^{g,a,c,i,j} mit Schupfnudeln ^{A,A1,C} [hergestellt aus Kartoffelteig] Rote-Bete-Salat ¹¹
	Kcal 566 Ew 14g F 19g KH 83g	Kcal 391 Ew 27g F 9g KH 50g	Kcal 562 Ew 32g F 15g KH 74g
Freitag	Knuspriges Seelachsfilet ^{A,A1,C,D,G} mit Dillsoße ^{G,a,c,i,j} , Balkan- gemüse ^G und Kartoffeln Obst	Nudeln ^{A,A1,c,f} mit Spinat- Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} Obst	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Erdbeermus
	Kcal 526 Ew 27g F 13g KH 75g	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g	Kcal 685 Ew 31g F 10g KH 115g
Samstag	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch ^{1,21,(S),G,I,a,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott	Grillbockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} auf Letschogemüse ^{A,A1,G,I,c} [mit Paprikastreifen], dazu Kartoffelpüree ^{G,L} Kompott	Grillbockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} auf Letschogemüse ^{A,A1,G,I,c} [mit Paprikastreifen], dazu Kartoffelpüree ^{G,L} Kompott
	Kcal 494 Ew 21g F 16g KH 64g	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g
Sonntag	Gefüllter Schweine- braten mit Zwiebel- soße ^{A,A1,G,c,i,j} und Kaisergemüse ^G , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Rinderragout ^{A,A1,G,c,h,i,j} mit Paprikawürfeln, dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Rinderragout ^{A,A1,G,c,h,i,j} mit Paprikawürfeln, dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}
	Kcal 612 Ew 38g F 20g KH 70g	Kcal 571 Ew 37g F 16g KH 69g	Kcal 571 Ew 37g F 16g KH 69g

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 19 = mit Alkohol, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch [inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch [inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

(R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern

Speiseplan für die Woche vom 22.08.2022 bis 28.08.2022

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Penne-Nudeln ^{A,A1,c,f} mit Linsenbolognese ^{A,A1,G,l,c,j} [tomatisierte Soße mit Linsen], dazu Reibekäse ^G Kompott	Pizzafleischkäse ^{(S),2,3,4,G,l,j} mit Soße ^{A,A1,G,l,c,i} , Sauerkraut ^{l,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L} Kompott	Schweinegeschnetzeltes ^{A,A1,G,c,i,j} mit Salzkartoffeln Kompott
	Kcal 627 Ew 42g F 17g KH74g	Kcal 638 Ew 43g F 15g KH 79g	Kcal 562 Ew 32g F 15g KH 74g
Dienstag	Rinderbraten in deftiger Soße ^{A,A1,G,l,c,j} , dazu Sahneporree ^G und Salzkartoffeln Obst	Kartoffel-Gemüse- Auflauf ^{C,G} [mit Zucchini und Auberginen], dazu Frischkäsesoße ^G Obst	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Hefeklöße ^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Kirschen Obst
	Kcal 470 Ew 24g F 11g KH66g	Kcal 593 Ew 26g F28g KH 59g	Kcal 470 Ew 24g F 11g KH66g
Mitt- woch	VEGETARISCH GUT GEKOCHT	Zwei gekochte Eier ^C in Senf-Sahnesoße ^{A,A1,G,l,c,i} , dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Kartoffeleintopf ^{G,l} [mit Möhren, Sellerie, Lauch und Petersilie] Brot ^{A,A1,A3,A4,f,k} Dessert ^{1,G}
		Kcal 490 Ew 20g F 27g KH41g	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g
Donnerstag	Würzige Hackfleisch- Krautpfanne ^{21,(S),G,l,a,c,i} mit Salzkartoffeln Apfelmus ³	Gedünstetes Puten- brustfilet mit Geflügel- soße ^{A,A1,G,l,c,j} , Spitzkohl- gemüse ^G , Kartoffeln Apfelmus ³	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} Eierkuchen ^{A,A1,C,G} mit Zucker und Apfelmus ³
	Kcal 470 Ew 24g F 11g KH66g	Kcal 446 Ew 31g F 12g KH54g	Kcal 782 Ew 34g F 35g KH 79g
Freitag	Gedünstetes Seelachsfilet ^D mit Kräutersoße ^{A,A1,G,l,c,j} und Pasta+Reis ^{M,a,f,g,i,j} Salat	Szegediner Gulasch ^{(S),G,a,c,i,j} [mit Sauerkraut] und Semmelknödel- scheiben ^{A,A1,C,G,f,h} Salat	Nudel-Romanesco- Blumenkohl-Auflauf ^{A,A1,C,G,l} dazu Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} Salat
	Kcal 566 Ew 28g F 18g KH71g	Kcal 562 Ew 32g F 15g KH74g	Kcal 593 Ew 26g F 28g KH 59g
Samstag	Gebr. Hähnchenbrust mit Rahmchampig- nons ^{A,A1,G,l,c,j} dazu Kartoffelpüree ^{G,L} Obst	Möhreneintopf mit Fleischeinlage ^{(S/R),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst	Möhreneintopf mit Fleischeinlage ^{(S/R),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst
	Kcal 465 Ew 31g F 21g KH 36g	Kcal 383 Ew 22g F 18g KH 59g	Kcal 383 Ew 22g F 18g KH 59g
Sonntag	Burgunderbraten ^(R) mit Bratensoße ^{19,A,A1,G,l,c,j} und Rahmwirsing ^G , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Cordon Bleu ^{(S),2,3,A,A1,C,G} mit Bratensoße ^{A,A1,G,l,c,j} , dazu Blumenkohl ^{A,A1,G} und Kartoffelpüree ^{G,L} Dessert ^{1,G}	Cordon Bleu ^{(S),2,3,A,A1,C,G} mit Bratensoße ^{A,A1,G,l,c,j} , dazu Blumenkohl ^{A,A1,G} und Kartoffelpüree ^{G,L} Dessert ^{1,G}
	Kcal 627 Ew 42g F 17g KH74g	Kcal 637 Ew 49g F 19g KH 65g	Kcal 637 Ew 49g F 19g KH 65g

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 29.08.2022 bis 04.09.2022

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	VEGETARISCH GUT GEKOCHT Pilzragout ^{G,a,c,i,j} mit Semmelklößen ^{A,A1,C,g,i} Apfelmus ³	Nudleintopf ^{A,A1,C,i,f} [Bouillon mit Erbsen, Möhren, Sellerie] Brot ^{A,A1,A3,A4,f,k} Apfelmus ³	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus ³
Dienstag	Rindergulasch ^{A,A1,G,I,c,j} mit Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Kräuterbraten ^(S) mit deftiger Soße ^{A,A1,G,J,c,i} , dazu Schwarzwurzel- gemüse ^G und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Schupfnudelpfanne ^{A,A1,C,I} [Nudeln aus Kartoffelteilg] mit buntem Gemüse [Erbsen, Pastinaken, Champignons], dazu Frischkäsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} Dessert ^{1,G}
Mittwoch	Eierragout ^{A,A1,C,G,I,J} mit Gemüsestreifen [Möhren, Sellerie, Lauch] und Salzkartoffeln Salat	Pan. Schnitzel ^{(S),A,A1,C,i,j} mit Letscho ^{A,A1,G,I,c} [Soße mit Paprikastreifen], dazu Salzkartoffeln Salat	Geflügelbratwurst ^{G,I} mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L} Salat
Donnerstag	Gemüse-Rösti ^{A,A1,C,I,f,g,h,j,k} mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Buttermöhren ^G und Vollkornreis Obst	Gelbe Erbsensuppe ^{G,I} mit Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst	Gekochte Rindfleisch- würfel in Petersilien- soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Kartoffelklöße ^{5,L} Obst
Freitag	Fruchtiges Fisch- ragout ^{A,A1,D,G,I,c} [mit Seelachs, Möhren und Apfel] mit Kartoffelpüree ^{G,L} Gurkensalat	Bratkartoffeln mit Sülze ^{(S),1,2,3,J,L} und Remoulade ^G Gurkensalat	Spirelli-Nudeln ^{A,A1,c,f} mit Schmand- Gemüsesoße ^{A,A1,G,c,i,j} Gurkensalat
Samstag	Soljanka ^{1,a,c,g,j} mit Gemüse und Jagd- wurststreifen ^{2,3,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A3,A4,f,k} Kompott	Hackklops ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} mit Rahmgemüse ^G und Salzkartoffeln Kompott	Hackklops ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} mit Rahmgemüse ^G und Salzkartoffeln Kompott
Sonntag	Sauerbraten vom Rind mit Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Sahneporree ^G und Kartoffelklößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Kasselersteak ^{(S),2,3} mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Leipziger Allerlei ^G , dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Kasselersteak ^{(S),2,3} mit Bratensoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Leipziger Allerlei ^G , dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!