

Speiseplan für die Woche vom 04.03.2019 bis 10.03.2019

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Fleischklößchen ^{(S/R),C} in Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1}	Hähnchensteak mit Schmorzwiebelsoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L}	Bunte Gemüsesuppe ^{G,I} „Französische Art“ mit 🌱 Zucchini, Paprika, Kartoffelwürfeln, Tomaten und Kräutern Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k}
	Obst	Obst	Obst
Dienstag	Putengeschnetzeltes ^{G,a,c,i,j} „Gyros Art“ mit Tzatziki ^G und Vollkornreis Rotkrautsalat	Gehacktesstippe ^{11,21,(S),G,I} (süß-saure Hackfleischsoße) mit Kartoffelpüree ^{G,L} Rotkrautsalat	Nudel-Romanesco- Auflauf ^{A,A1,C,G,I} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} Rotkrautsalat
Mittwoch	Kartoffelsalat mit Frikadelle ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} Dessert ^{1,G}	Rahmspinat ^{G,a,c,h,i,j} mit 🌱 Rührei ^{C,G} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Vegetarische Bolognese ^{G,l,a,c,j} mit Reibekäse ^G und Nudeln ^{A,A1} Dessert ^{1,G}
Donnerstag	Hähnchen-Cordon bleu ^{2,A,A1,G} mit Soße ^{G,a,c,i,j} , Buttererbsen ^G und Salzkartoffeln Kompott	Rindergulasch ^{G,a,c,i,j} mit buntem Gemüse ^G und Kartoffeln Kompott	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} , Eierkuchen ^{A,A1,C,G} mit Apfelmus ³ Kompott
Freitag	Brathering ^{1,A,A1,D,J} mit Bratkartoffeln Gurkensalat	Hühnerfrikassee in feiner Rahmsauce ^{G,l,a,c,j} mit Spargel und Reis Gurkensalat	Blumenkohl- bratling ^{A,A1,C,G,I} mit Kräutersoße ^{G,a,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L} Gurkensalat
Samstag	Gelbe Erbsensuppe ^{G,I} mit Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott	Rinderbraten mit Soße ^{G,a,c,i,j} und Brechbohnen ^G , dazu Salzkartoffeln Kompott	Rinderbraten mit Soße ^{G,a,c,i,j} und Brechbohnen ^G , dazu Salzkartoffeln Kompott
Sonntag	Schweineschnitzel ^{I,A,A1,i,j} mit Soße ^{A,A1,G,J,c,i} , Kaisergemüse ^G und Kartoffeln Dessert ^{1,G}	Geflügelroulade ^G mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Leipziger Allerlei ^G und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Geflügelroulade ^G mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Leipziger Allerlei ^G und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

🌱 = Menü nach Anregung durch unsere Kunden


Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch

Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide


Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen

(R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

Speiseplan für die Woche vom 11.03.2019 bis 17.03.2019

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Soljanka ^{l,a,c,g,j} mit Gemüse und Wurst ^{2,3,(S/R),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst	Hähnchenfleisch mit Gemüse in Rahmsoße ^{G,l,a,c,j} und Reis Obst	Karotten-Kartoffel-Rahmsuppe ^{G,l} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst
Dienstag	Bolognese ^{(S/R),G,l,a,c,j} mit Reibekäse ^G und Nudeln ^{A,A1} Weißkrautsalat	Schweinebraten mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln Weißkrautsalat	Bunter Gemüseteller [Schwarzwurzel, gelbe und orange Möhren, Brechbohnen] mit Käsesoße ^{G,a,c,i,j} und Kartoffeln Weißkrautsalat
Mittwoch	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A,A1} und bunter Kartoffelsalat ^l [mit. Mais, Möhren und Erbsen] Obst	Tiegelwurst ^{(S),A,A1,c,i,j} mit Sauerkraut ^{l,a,c,g,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,l} Obst	Winterliche Gemüsesuppe ^l [m. Paprika, Möhren Duo, Poree, Sellerie, Reis und Kräutern], Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst
Donnerstag	Gemüseragout in Kräutersoße ^{G,l,a,c,j} mit Nudeln ^{A,A1} Dessert ^{1,G}	Schweinegeschnetzeltes in Bratensoße ^{G,a,c,i,j} mit Reis Dessert ^{1,G}	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,l} , Süße Nudeln ^{A,A1} mit Zimt-Zucker und Vanillesoße ^{1,G} Dessert ^{1,G}
Freitag	Gedünstetes Seelachsfilet ^D mit Gemüsestreifen in Zitronensoße ^{G,l,a,c,j} und Salzkartoffeln Gurkensalat	Bayrischer  Leberkäse ^{2,3,4,(S),j} mit Kümmelsoße ^{G,a,c,i,j} und Kartoffeln Gurkensalat	Fruchtige Tomaten-Basilikumsoße ^{G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} Gurkensalat
Samstag	Chili con Carne ^{(S),21,G,l,a,c,j} [Leicht geschärfter Hackfleischtopf mit roten Kidneybohnen und Mais] Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott	Kasselersteak ^{(S),2,3} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Porree ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Kompott	Kasselersteak ^{(S),2,3} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Porree ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Kompott
Sonntag	Schweineroulade ^{2,3,(S/R),J,a,c,f,g,i} mit Soße ^{G,a,c,i,j} , buntem Gemüse ^G und Kartoffelklößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Rinderbraten mit Soße ^{G,a,c,i,j} , Rahmwirsing ^G und Kartoffelpüree ^{G,l} Dessert ^{1,G}	Rinderbraten mit Soße ^{G,a,c,i,j} , Rahmwirsing ^G und Kartoffelpüree ^{G,l} Dessert ^{1,G}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

 = Menü nach Anregung durch unsere Kunden

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen
 (R) = mit Rindfleisch (S) = mit Schweinefleisch

Speiseplan für die Woche vom 18.03.2019 bis 24.03.2019

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Putengeschnetzeltes [aus der Putenoberkeule] mit kleinen Gemüsegewürfen in Bratensoße ^{G,I,a,c,j} dazu Kartoffelpüree ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Bunte Nudelsuppe ^{A,A1,C,I} mit Hühnerfleischeinlage Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Dessert ^{1,G}	Rote -Bete -Taler ^{A,A1} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}
Dienstag	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} , Kräuterquark ^G mit Salzkartoffeln Gurkensalat	Panierte Jagdwurstscheiben ^{2,3,8,(S),A,A1,C,G,J} mit Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} und Nudeln ^{A,A1} Gurkensalat	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} , Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zucker und Zimt Apfelmus ³
Mittwoch	Rinderge-schnetzeltes ^{G,a,c,i,j} mit Buntem Gemüsemix ^G und Semmelknödeln ^{A,A1,C,G,f,h} Dessert ^{1,G}	Fleischspieß ^(S) mit Soße ^{G,a,c,i,j} und Letscho ^{G,a,c,i,j} , dazu Kartoffelpüree ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Vegetarische Gemüse-suppe ^{G,I} [mit Karotten- und Selleriewürfeln, Lauch, Petersilie und Kartoffeln] Brot ^{A,A1,A3} Dessert ^{1,G}
Donnerstag	Kohlroulade ^{21,(S/R),A,A1,C,J,f,g,i} mit Soße ^{G,I,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Obst	Gebratene Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} mit Braten-soße ^{G,a,c,i,j} , Buttererbsen ^G und Bratkartoffeln Obst	Hähnchenfleisch in heller Gemüsesoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Reis Obst
Freitag	Fischragout mit Gemüsestreifen in Dillsoße ^{D,G,I,a,c,j} , dazu Reis Möhrensalat	Pökellunge ^(S) mit Meerrettichsoße ^{3,G,I,a,c,j} und Salzkartoffeln Möhrensalat	Nudeln ^{A,A1} mit Spinat-Rahmsauce ^{G,a,c,g,i,j} Möhrensalat
Samstag	Paniertes Putenschnitzel ^{A,A1} in Bratensoße ^{G,I,a,c,i,j} mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{G,L} Kompott	Kartoffelsuppe ^{G,I} mit Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott	Kartoffelsuppe ^{G,I} mit Bockwurst ^{2,3,4,(S),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott
Sonntag	Spießbraten ^(S) mit Zwiebelsoße ^{G,a,c,i,j} und Bohnengemüse ^G , dazu Kartoffeln Dessert ^{1,G}	Rinderroulade ^{2,3,(S/R),G,J,a,c,f,i} mit Bratensoße ^{G,J,a,c,i} , Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Rinderroulade ^{2,3,(S/R),G,J,a,c,f,i} mit Bratensoße ^{G,J,a,c,i} , Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

☼ = Menü nach Anregung durch unsere Kunden

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, C – Eier, D – Fische, G – Milch [inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen


(R) = mit Rindfleisch

(S) = mit Schweinefleisch

Speiseplan für die Woche vom 25.03.2019 bis 31.03.2019

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , Erbsengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{G,L} Obst	Frikadelle ^{21,(S/R),A,A1,C,i,j} mit Letscho ^{G,a,c,i,j} und Reis Obst	Kartoffel-Möhren-Gratin ^{C,G,I} mit Sahnesoße ^{G,a,c,i,j} Obst
Dienstag	Grüne Bohnen-Eintopf ^{G,I} mit Rindfleisch Brot ^{A,A1,A3} Dessert ^{1,G}	Thüringer Aschebrät'l mit Schmorzwiebelsoße ^{J,a,c,g,i} und Kartoffelpüree ^{G,L} Dessert ^{1,G}	Kochklops ^{16,21,(S/R),A,A1,C,G,J,f,i} in Petersiliensoße ^{G,a,c,i,j} mit Reis Dessert ^{1,G}
Mittwoch	Wurstgulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Nudeln ^{A,A1} Rote-Bete-Salat ¹¹	Gemüseintopf ^I mit Reis Brot ^{A,A1,A3} Rote-Bete-Salat ¹¹	Gekochte Eier ^C in leichter Dill-Senfsoße ^{G,J,a,c,i} , dazu Kartoffeln Rote-Bete-Salat ¹¹
Donnerstag	Selleriecremesuppe ^{G,I} mit Kartoffelwürfeln und Petersilie Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Obst	Schweinebraten ^{G,a,c,i,j} mit Bratensoße ^{G,a,c,i,j} , gelben Bohnen ^G und Spätzle ^{A,A1,C} Obst	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} , Germknödel ^{2,A,A1,c,f,g,h} mit Vanillesoße ^{1,G} Obst
Freitag	Marinierter Hering ^{11,MSC,C,D,G} und Kartoffeln Möhren-Apfel-Salat	Topfbraten ^{(S),11,G,a,c,i,j} [Ragout von Leber, Niere, Herz, Bauchspeck] mit Kartoffelpüree ^{G,L} Möhren-Apfel-Salat	Nudeln ^{A,A1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{G,a,c,i,j} Möhren-Apfel-Salat
Samstag	Graupensuppe ^{A,A1,A4,G,I} mit Gemüse und Kasselerwürfeln ^{(S),2,3} Brot ^{A,A1,A3} Kompott	Putengeschnetzeltes ^{G,a,c,i,j} mit Paprika, dazu Nudeln ^{A,A1} Kompott	Putengeschnetzeltes ^{G,a,c,i,j} mit Paprika, dazu Nudeln ^{A,A1} Kompott
Sonntag	Nussbraten ^(S) mit Soße ^{G,a,c,i,j} , Erbsen-Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Rindergulasch ^{G,a,c,i,j} mit Champignons und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Rindergulasch ^{G,a,c,i,j} mit Champignons und Klößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

 = Menü nach Anregung durch unsere Kunden

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 5 – geschwefelt, 11 – Zucker und Süßungsmittel, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
 Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, C – Eier, D – Fische, G – Milch[inkl. Lactose], I – Sellerie, J – Senf, L – Schwefeldioxid und Sulfide

Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, c – Eier, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen

(R) = mit Rindfleisch

(S) = mit Schweinefleisch

MSC – Fisch ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachweislich nicht überfischten Gewässern