

**Speiseplan für die Woche vom
04.03.19 bis 08.03.19**

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Soljanka ^(2,3,A,A1,I,c,g,j) [La]	Eier ^(C) , Senfsoße ^(A,A1,I,J,c,g) und Kartoffeln ^[La]	Brathering ^(1,A,A1,D, J) mit Bratkartoffeln und Salat	Schnitzel ^(A,A1,i,j) mit Rahm- champignons ^(16,A,A1,G,I) und Rösties (A,A1,C,f,g,i)
Dienstag	Soljanka ^(2,3,A,A1,I,c,g,j) [La]	Quark- keulchen ^(2,3,5,8,16, A,A1,C,G,L) mit Apfelmus ⁽²⁾ , wahlweise Zucker und Zimt	Geflügelgyros ^(A,A1,I,c,g,j) mit Tzatziki ^(16,G) und Reis, dazu Weißkraut- Paprika-Salat	Krautroulade ^(S/R,A,A1,C,J,f,g,i) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffeln
Mittwoch	Allgäuer Kartoffel- suppe ^(I,a,c,g,j)	Kartoffeltaschen ^(16, G) mit Salatvariation	Königsberger Klopse ^{(21,(S/R),A,A1,C,G,J,f,i)} mit Kapernsoße ^{G,a,c,i,j} , Salzkartoffeln und Rote Bete ¹¹	Currywurst ^(2,3,i,j) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) und Pommes ^[La]
Donners- tag	Allgäuer Kartoffel- suppe ^(I,a,c,g,j)	Tortellini ^(A,A1,C) mit Käse-Sahne- Soße ^(16,A,A1,G,I,c,j)	Putensteak ^(16,G) „Hawaii“ mit Kroketten und Salatbeilage	Nudeln ^(A,A1) mit Jägerschnitzel ^(2,3, A,A1,C,i,j) und Tomatensoße ^(A,A1,I,c,g,j) [La]
Freitag	_____	Kartoffeln mit Hausmacher Quark ^(16,G) und Butter ^(16,G)	Geflügel-Paprika- gulasch (A,A1,I,c,g,j) mit Kartoffeln	Schweinesteak mit Grillgemüse ^(I,a,c,g,j)) und Pommes ^[La]

Wochenangebot:

**Seelachsfilet^(A,A1,C,D) mit Senfsoße^(A,A1,I,J,c,g) und
Kartoffeln**

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

(S) – mit Schweinefleisch

(R) – mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 16 – mit Milchzucker, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 – Formfleisch

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 – Makademiesüsse, 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

**Speiseplan für die Woche vom
 11.03.19 bis 15.03.19**

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe ^(16,A,A1,G,I,c,j)	Gebackener Camembert ^(16,A,A1,C,G) mit Kräuterbaguette ^(16,A,A1,A3,G,f,j,k) und Salatbeilage	Truthahn-Pilzragout ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Spätzle ^{(A,A1,C,f)[La]}	Sülze ^(1,2,3,S,I,L) mit Remoulade ^(16,G) und Bratkartoffeln
Dienstag	Käse-Lauch-Hackfleischsuppe ^(16,A,A1,G,I,c,j)	Spätzle ^(A,A1,C,f) mit Käse-Lauch-Soße ^(16,A,A1,G,I,c,j) und Röstzwiebeln ^(A,A1)	Schlemmerfilet Bordelaise ^(A,A1,D) mit Kräutersoße ^(A,A1,I,c,g,j) , Reis und Krautsalat	Kasseler-ragout ^(16,A,A1,G,I,c,j) mit Speckbohnen ^(1,a,c,g,j) und Kartoffeln ^[La]
Mittwoch	Linsensuppe ^{(I,a,c,g,j)[La]}	Grießbrei ^(16,A,A1,G) mit Apfelmus ⁽²⁾	Tintenfischringe ^(1,3,8,A,A1,D,n) mit Pommes Frites und Knoblauchdipp ^(16,G) , dazu Salatbeilage	Rindergeschneitzeltes ^(A,A1,I,c,g,j) „Stroganoff Art“ mit Kartoffeln ^[La]
Donnerstag	Linsensuppe ^{(I,a,c,g,j)[La]}	Bunte Gemüse-Tagliatelle ^(16,A,A1,C,G,I,j)	Hähnchenstreifen, Buttergemüse ^(16,G,I,a,c,j) und Bandnudeln ^(A,A1,C)	Tiegelwurst ^(1,a,c,g,j) mit Sauerkraut ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffelpüree ^(16,G,L)
Freitag	-	Eierkuchen ^(16,A,A1,C,G) mit Zucker und Apfelmus ⁽²⁾	Hähnchenbrustfilet ^(A,A1,C) im Knuspermantel mit Soße ^(1,a,c,g,j) , Erbsengemüse ^(1,a,c,g,j) und Kartoffeln ^[La]	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf ^(16,G) mit gekochtem Schinken ^(2,3)

Wochenangebot:

Nudeln^(A,A1) mit Wurstgulasch^(2,3,A,A1,I,c,g,j)

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

(S) - mit Schweinefleisch

(R) - mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 5 - geschwefelt, 8 - Phosphat, 12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 16 - mit Milchluzer, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 - Formfleisch

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 - Makadamanüsse, 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 -

Speiseplan für die Woche vom 18.03.19 bis 22.03.19

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Gulaschsuppe ^(A,A,1,I,c,g,j) [La]	Ofenkartoffel mit Kräuterdipp ^(16,G) und Currygemüse ^(1,a,c,g,j)	Seelachsfilet ^(A,A1,C,D) mit Kartoffelsalat ^(1,a,c,g,j) und Tomatenremoulade ^(1,16,G)	Igelbockwurst ^(2,3,4,16) ^(S/R) ^(G,I,J) mit Zwiebelsoße ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffelpüree ^(16,G,L) , dazu Bohnensalat
Dienstag	Gulaschsuppe ^(A,A,1,I,c,g,j) [La]	Rührei ^(C) mit Spinat ^{(16,(A,A1,G,I))} und Kartoffeln	Hähnchenwürfel in Petersiliensoße ^G , I,a,c,j dazu Knödel ^(16,A,A1,C,G,f,h)	Szegediner Gulasch ^(A,A1,I,c,g,j) mit Knödeln ^(16,A,A1,C,G,f,h)
Mittwoch	Erbsensuppe ^(1,a,c,g,j) mit Wiener Wurst ^(2,3,g,j) [La]	Gebratener Blumenkohl ^{(16,(A,A,1,C,G))} mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffeln	Puten-Cordon Bleu ^{(2,16,(A,A1,G))} mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , Buttererbsen ^(16,G,I,a,c,j) und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote ^(A,A1,C) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) und Kartoffelpüree ^(16,G,L)
Donnerstag	Erbsensuppe ^(1,a,c,g,j) mit Wiener Wurst ^(2,3,g,j) [La]	Kartoffeltaschen ^(16,G) mit Salatvariation	Marinierter Hering ^(16,C,D,G) mit Kartoffeln	Pizza ^{(16,(A,A1,G,c,i,j))} mit Schinken ^(2,3) und Salami ^(2,3)
Freitag	Erbsensuppe^(1,a,c,g,j) mit Wiener Wurst^(2,3,g,j)[La]	Kartoffelpuffer ^(3,5,L,j) mit Apfelmus ⁽³⁾ [La]	Putenrahmschnitzeltes ^{(16,(A,A1,G,I,c,j))} mit Pilzen und Kartoffeln, dazu Salat	Zucchini-Hackfleischpfanne ^(21,A,A1,I,c,g,j) mit Kartoffeln ^[La]

Wochenangebot:

Eier^(C) in Senfsoße^(16,A,A1,G,I,J,c) mit Kartoffeln

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

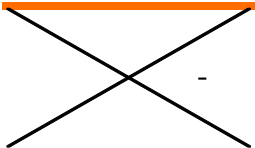
(S) – mit Schweinefleisch

(R) – mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 5 – geschwefelt, 8 – Phosphat, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 16 – mit Milchluzker, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 – Formfleisch

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 – Makademianüsse, 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 –

**Speiseplan für die Woche vom
 25.03.19 bis 29.03.19**

	Menü 1 Suppe 3,55 Euro	Menü 2 Vegetarisch 3,90 Euro	Menü 3 Fisch/Geflügel 5,15 Euro	Menü 4 Fleisch 4,85 Euro
Montag	Weißer Bohnensuppe ^(A,A1,I,c,g,j) [La]	Blumenkohl-röschen ^(I,a,c,g,j) in Sauce Hollandaise ^(16,C,G,I) , dazu Kartoffeln	Hähnchenschnitzel ^(A,A1,C) mit Soße ^(A,A1,I,c,g,j) , Fingermöhren und Pommes ^[La]	Gebratene Knackwurst ^(2,3,i,j) mit Grünkohl ^(16,A,A1,G,I,c,j) und Kartoffeln
Dienstag	Weißer Bohnensuppe ^(A,A1,I,c,g,j) [La]	Milchreis ^(16,G) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus ⁽³⁾	Schollenfilet ^(A,A1,D) mit Senfsoße ^(16,A,A1,G,I,j,c) und Kartoffeln, dazu Krautsalat	Rostbrät ^(J) mit Zwiebeln und Bratkartoffeln ^[La]
Mittwoch	Kartoffelsuppe ^(A,A1,I,c,g,j)	gebratene Schupfnudelpfanne ^(A,A1,C,I) mit Buttergemüse und Soße ^(G,a,c,i,j)	Gebratene Forelle ^(A,A1,D,I,c,g,j) „Müllerin Art“ mit Kartoffeln, dazu Salat ^[La]	Hackbraten ^(3,21,S,A,A1,C,i,j) mit Bratensoße ^(A,A1,I,c,g,j) , Buttergemüse ^(16,G,I,a,c,j) und Kartoffeln
Donnerstag	Kartoffelsuppe ^(A,A1,I,c,g,j)	Kartoffelgratin ^(16,G) mit Grillgemüse ^(I,a,c,g,j)	Fischpfanne mit Gemüsestreifen in Dillsoße ^(D,G,I,a,c,j) , dazu Reis	Rinderroulade ^{(2,3,(S/R),G,J,a,c,f,i)} mit Bratensoße ^(G,J,a,c,i) , Rosenkohl ^(G) und Klößen ^(5,L)
Freitag		Rührei ^(C) mit Gurkensalat und Kartoffeln ^[La]	Hähnchenstreifen mit Nudelsalat ^(16,A,A1,G,I,c,j)	Toskanabällchen ^(21,A,A1,I,c,g,j) auf Reis ^[La]

Wochenangebot:

Penne^(A,A1) Bolognese^(21,A,A1,I,c,g,j)

Änderungen vorbehalten. Das JOS-Küchenteam wünscht guten Appetit!

gelb hinterlegt = lactosefreies Gericht

(S) - mit Schweinefleisch

(R) - mit Rindfleisch

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 5 - geschwefelt, 8 - Phosphat, 12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 16 - mit Milchzucker, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 22 - Formfleisch

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 - Makademianüsse, 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