

Speiseplan für die Woche vom 04.12.2023 bis 10.12.2023

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Klopse ^{(S/R),A,A1,C,G,J,f,i} „Königsberger Art“ in Kapernsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Salat	Nudeln ^{A,A1,c,f} mit Spinat-Frischkäse- soße ^{A,A1,G,c,i,j} Salat	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Milchreis ^G mit Zimt-Zucker und heißen roten Früchten [Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen] Salat
	Kcal 549 Ew 28g F 21g KH 59g	Kcal 569 Ew 45g F 13g KH 67g	Kcal 318 Ew 10g F 9g KH 49g
Dienstag	Nudel-Gemüse- pfanne ^{A,A1,c,f} mit Wiener Würstchen ^{(S),2,3,8,I,j} und Petersiliensoße ^{A,A1,G,c,i,j} Dessert ^{1,G}	Krautgulasch ^(S) mit deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Reiseintopf ^I [Gemüsebouillon mit Erbsen, grünen Bohnen, Sellerie] Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Dessert ^{1,G}
	Kcal 428 Ew 24g F 10g KH 60g	Kcal 616 Ew 21g F 36g KH 51g	Kcal 491 Ew 27g F 14g KH 62g
Mitt- woch	Senfbraten ^{(S),J} in deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Butterbohnen ^G und Salzkartoffeln Obst	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Schnittlauchquark ^G mit Salzkartoffeln Obst	Fruchtig mildes Putencurry ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Ananaswürfeln], dazu Reis Obst
	Kcal 513 Ew 35g F 19g KH 49g	Kcal 486 Ew 27g F 9g KH 68g	Kcal 562 Ew 40g F 12g KH 71g
Don- ners- tag	VEGETARISCH GUT GEKOCHT Gemüseteller ^{a,c,g,i,j} [Romanesco, Möhren, Romano Brechbohnen] mit Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} und Kartoffelpüree ^{G,L} Apfelmus ³	Zwei gekochte Eier ^C in Senfsoße ^{A,A1,G,J,c,i} , dazu Salzkartoffeln Apfelmus ³	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Quarkkeulchen ^{2,3,5,8,A,A1,C,G,L} mit Apfelmus ³
	Kcal 412 Ew 15g F 7g KH 71g	Kcal 490 Ew 20g F 27g KH 41g	Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g
Freitag	Brathering ^{1,A,A1,D,J} mit Bratkartoffeln ^(S) Salat	Gehacktesstippe ^{(S),G,I} [süß-saure Hackfleischsoße] mit Kartoffelpüree ^{G,L} Salat	Bunte Tortellini ^{A,A1,C,G,I} mit Käsefüllung, dazu Sahnesoße ^{A,A1,C,G,I,j} Salat
	Kcal 497 Ew 25g F 27g KH 38g	Kcal 465 Ew 31g F 21g KH 36g	Kcal 560 Ew 21g F 16g KH 84g
Samstag	Deftiger Steckerüben- eintopf mit Fleischeinlage ^{(S/R),i,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott	Schmorrippchen ^(S) in deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Sauerkraut ^{(S),2,3} und Salzkartoffeln Kompott	Schmorrippchen ^(S) in deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Sauerkraut ^{(S),2,3} und Salzkartoffeln Kompott
	Kcal 383 Ew 22g F 18g KH 59g	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g	Kcal 685 Ew 42g F 18g KH 86g
Sonntag	Schweineschnitzel ^{A,A1,i,j} mit Rahmchampig- nons ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Geflügelroulade ^{(S),9} mit deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Leipziger Allerlei ^G und Kartoffelklößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Geflügelroulade ^{(S),9} mit deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Leipziger Allerlei ^G und Kartoffelklößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}
	Kcal 637 Ew 49g F 19g KH 65g	Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g	Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g

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, 9 – Süßungsmittel
19 = mit Alkohol

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 11.12.2023 bis 17.12.2023

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Dessert ^{1,G} Kcal 707 Ew 23g F 55g KH 30g	Veg. Erbsensuppe ^{G,I} mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Dessert ^{1,G} Kcal 412 Ew 15g F 7g KH 71g	Gebratenes Hähnchen- brustfilet mit Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Kohlrabige- müse ^G und Kartoffeln Dessert ^{1,G} Kcal 549 Ew 24g F 30g KH 42g
Dienstag	VEGETARISCH GUT GEKOCHT Rührei ^{C,G} mit Spinat ^{A,A1,G,c,h,i,j} und Salzkartoffeln Obst Kcal 466 Ew 23g F 21g KH 44g	Gemüseragout in Kräutersoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Semmelklöße ^{A,A1,C,g,i} Obst Kcal 405 Ew 15g F 7g KH 70g	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Leicht gesüßte Nudeln ^{A,A1} mit Vanillesoße ^G Obst Kcal 617 Ew 22g F 24g KH 77g
Mittwoch	Bolognese ^{(S/R),A,A1,G,I,c,j} [Hackfleischsoße] mit Nudeln ^{A,A1} und Reibekäse ^G Kompott Kcal 601 Ew 27g F 27g KH 64g	Gemüse-Taler ^{A,A3,C,f,g,h,i,j,k} mit Sahnesoße ^{C,G,I,a,j} und Salzkartoffeln Kompott Kcal 593 Ew 26g F 28g KH 59g	Möhrensuppe mit Wiener Würstchen ^{(S),2,3,8,I,j} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott Kcal 483 Ew 22g F 18g KH 59g
Donnerstag	Bayrischer Leberkäse ^{(S),2,3,4,j} mit Kümmelsoße ^{A,A1,G,I,c,j} , Rosenkohl ^(S) und Salzkartoffeln Obst Kcal 560 Ew 21g F 16g KH 84g	Hühnerfrikassee in Kapernsoße ^{A,A1,G,c,h,i,j} , dazu Reis Obst Kcal 503 Ew 38g F 12g KH 58g	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Hefeklöße ^{A,A1,C,G,f,h} mit heißen Birnen Obst Kcal 626 Ew 18g F 24g KH 81g
Freitag	Gedünstetes Seelachsfilet ^D mit Zitronensoße ^{A,A1,G,c,h,i,j} und Salzkartoffeln Salat Kcal 538 Ew 32g F 16g KH 62g	Tiegelwurst ^{(S),A,A1,c,i,j} mit Sauerkraut ^{(S),2,3} und Kartoffelpüree ^{G,L} Salat Kcal 779 Ew 20g F 46g KH 66g	Vegetarische Maultaschen ^{A,A1,C,I,g} [Möhren, Spinat, Zwiebeln] mit Gemüsecreme- soße ^{A,A1,G,c,i,j} Salat Kcal 509 Ew 31g F 19g KH 52g
Samstag	Graupensuppe ^{A,A1,A4,G,I} mit Gemüse und Rauchfleischwürfeln ^{(S),2,3} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Kompott Kcal 548 Ew 19g F 13g KH 85g	Kasselernackens ^{(S),2,3} mit Burgundersoße ^{19,A,A1,G,I,c,j} , Porreegemüse ^G und Salzkartoffeln Kompott Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g	Kasselernackens ^{(S),2,3} mit Burgundersoße ^{19,A,A1,G,I,c,j} , Porreegemüse ^G und Salzkartoffeln Kompott Kcal 639 Ew 40g F 27g KH 59g
Sonntag	Schweineroulade ^{(S/R),2,3,J,a,c,f,g} mit Soße ^{A,A1,G,I,c,j} , buntem Gemüse ^G und Kartoffelklößen ^{5,L} Dessert ^{1,G} Kcal 656 Ew 38g F 19g KH 83g	Rinderbraten mit Soße ^{A,A1,G,I,c,j} , dazu Apfel-Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G} Kcal 536 Ew 35g F 14g KH 64g	Rinderbraten mit Soße ^{A,A1,G,I,c,j} , dazu Apfel-Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G} Kcal 536 Ew 35g F 14g KH 64g

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, 9 – Süßungsmittel
19 = mit Alkohol
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 – Queenlandnüsse, 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 18.12.2023 bis 24.12.2023

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag	Rindergemüsegulasch ^{A,A1,G,c,i,j} [mit Champignons, Möhren und Zucchini] mit Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Deftige Kohlroulade ^{(S/R),A,A1,C,I,f,g,i} mit Soße ^{A,A1,G,I,c,j} und Salzkartoffeln Dessert ^{1,G}	Nudeln ^{A,A1,c,f} mit bunter Gemüse-Kräuter- soße ^{A,A1,G,I,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,I,j} Kompott	Buntes Eierragout ^{A,A1,C,G,I,j} mit Gemüseeinlage in Senfrahmsoße, dazu Salzkartoffeln Kompott	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} Grießbrei ^{A,A1,G} mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen
	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 ^{(S),2,3,8,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 ^{(S),2,3,4,i,j} mit Grill- soße ^{A,A1,G,c,i,j} , Butter- erbsen ^G , Kartoffelpüree ^{G,L} Apfelmus ³	Vegetarische rote Paprikaschote ^{A,A1,I,J,c,f,g} mit Rahmsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Salzkartoffeln Apfelmus ³	Vorsuppe ^{A,A1,C,G,I} 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,I,c,j} dazu Reis Salat	Pökeltzunge ^(R) mit Meerrettichsoße ^{3,A,A1,G,I,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} mit Geflügelsoße ^{A,A1,G,c,i,j} , buntem Möhrengemüse ^G und Salzkartoffeln Obst	Wurstgulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Hörnchennudeln ^{A,A1} Obst	Wurstgulasch ^{2,3,8,(S),G,a,c,i,j} mit Hörnchennudeln ^{A,A1} Obst
	Kcal 614 Ew 29g F 20g KH 75g	Kcal 588 Ew 36g F 17g KH 68g	Kcal 588 Ew 36g F 17g KH 68g
Sonntag -Heilig- abend-	Grüne Erbsensuppe ^{G,I} mit Knackwurstscheiben ^{(S),2,8} Brot ^{A,A1,A2,A3,A4,f,k} Dessert ^{1,G}	Geflügelroulade ^{(S),9} mit deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Wirsinggemüse und Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Geflügelroulade ^{(S),9} mit deftiger Soße ^{A,A1,G,c,i,j} , dazu Wirsinggemüse und Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}
	Kcal 412 Ew 15g F 7g KH 71g	Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g	Kcal 568 Ew 39g F 24g KH 46g

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, 9 – Süßungsmittel
19 = mit Alkohol

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 25.12.2023 bis 31.12.2023

	Menü 1	Menü 2	Leichte Vollkost
Montag -Feiertag-	Entenkeule mit Orangensoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Rotkohl ^{G,a,c,i,j} und Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Spanferkelbraten ^(S) in deftiger Soße ^{G,a,c,i,j} , dazu Grünkohl ^(S) und Serviettenknödel- scheiben ^{A,A1,C,G,f,h} Dessert ^{1,G}	Spanferkelbraten ^(S) in deftiger Soße ^{G,a,c,i,j} , dazu Grünkohl ^(S) und Serviettenknödel- scheiben ^{A,A1,C,G,f,h} Dessert ^{1,G}
	Kcal 876 Ew 32g F 53g KH 69g	Kcal 679 Ew 63g F 23g KH 52g	Kcal 679 Ew 63g F 23g KH 52g
Dienstag -Feiertag-	Wildgulasch ^(S) in Preisel- beersoße ^{G,a,c,i,j} , dazu Rosenkohl ^(S) und Kartoffelklöße ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Gefüllter Schweinebraten [Backpflaumen], Glühwein- soße ^{19,G,a,c,i,j} , Speckbohnen ^(S) und Semmelklöße ^{A,A1,C,g,i} Dessert ^{1,G}	Gefüllter Schweinebraten [Backpflaumen], Glühwein- soße ^{19,G,a,c,i,j} , Speckbohnen ^(S) und Semmelklöße ^{A,A1,C,g,i} Dessert ^{1,G}
	Kcal 598 Ew 33g F 21g KH 68g	Kcal 685 Ew 19g F 32g KH 79g	Kcal 685 Ew 19g F 32g KH 79g
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} , Spitzkohl 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} 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),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	„Glückssuppe“ Deftiger Linseneintopf ^f mit Knackwurst- scheiben ^{(S),2,3,i,j} Kompott	Geflügel- geschnetztes ^{A,A1,G,l,c,j} mit Champignons und Salzkartoffeln Kompott	Geflügel- geschnetztes ^{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} , Schwarz- wurzelgemüse und Kartoffelklößen ^{5,L} Dessert ^{1,G}	Rinderroulade ^{2,3,(S/R),G,J,a,c,f,i} mit Soße ^{A,A1,G,l,c,j} , Schwarz- wurzelgemüse und Kartoffelklößen ^{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, 9 – Süßungsmittel
19 = mit Alkohol

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