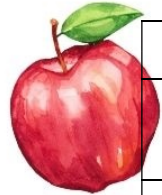




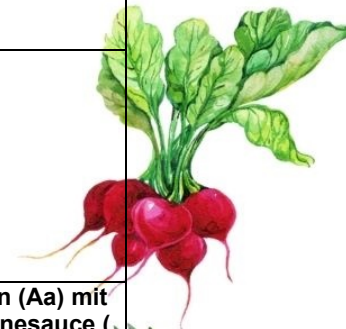
Cafeteria Josefinenstift

Speisekarte

vom 14.09. bis 20.09.2026 (KW 38-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bio-Gemüsebrühe mit Bio-Suppennudeln (Aa)	Champignoncremesuppe (C)	Bio-Rinderbrühe mit Markklößchen (Rind) (Aa,B)	Karottencremesuppe (C)	Käsesuppe (C)
Menülinie 1			Gemüse-Kartoffel-Linsenpfanne (Karotte, Zucchini, Paprika, Lauch) (B,C) mit Hüttenkäse-Fetadip (C) dazu Karottensalat (P,3,5)		
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Gnocchi-Kürbis Auflauf (Aa,C) dazu Eisbergsalat mit selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Rahmsauce (5,C) dazu Paprika-Mais-Salat (P,3,5)		Kraut-Schupfnudeln (Aa,B) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Blattspinat-Sahnesauce (C) dazu Mixsalat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)
Menülinie 3	Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Wintergemüse	Rostbratwurst (Schwein) (2,8,D,G) mit Bratensauce (5,G) dazu Bio-Brokkoli	Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Mixgemüse	Wirsingroulade (Schwein) mit Bratensauce (5,G) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Schlemmerfilet "Bordelaise" (Seelachs mit Kräuter-Auflage) (Aa,E) mit Paprikacremesauce (C) dazu Mixsalat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelgratin (B,C,8) Vollkornreis	Kartoffelpüree (C) Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Bandnudeln (Aa) Reis	Bio-Spätzle (Aa,B) Petersilienkartoffeln	Reis Bio-Salzkartoffeln
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert



Den Blick über den Tellerrand gibt's hier

Wenn Sie Ihr Mittagessen vorbestellen möchten, melden Sie sich gerne direkt in der Cafeteria unter Telefon: 0 75 71 - 74 12 70

