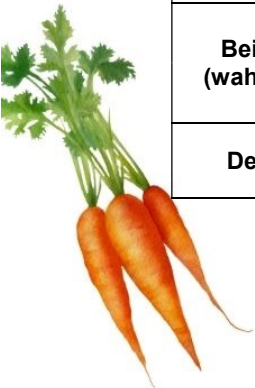
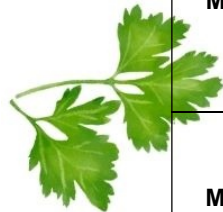
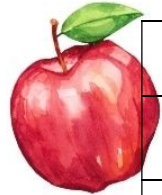




Cafeteria Josefinenstift

Speisekarte

vom 28.09. bis 04.10.2026 (KW 40-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bio-Rinderbrühe mit Markklößchen (Rind) (Aa,B,D)	Gemüsecremesuppe (C)	Bio-Hühnerbrühe mit Bio-Suppenudeln (Aa)	Schwarzwurzel-cremesuppe (C)	Champignoncreme-Suppe (C)
Menülinie 1			Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)		
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Kleine Kartoffeln mit Ratatouillegemüse dazu Rotkrautsalat	Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (C,G,P,3,5)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (P,3,5)	Kartoffel-Lauch Gratin (B,C,8) dazu Mixsalat an selbstgemachtem Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei	Schäufele (Schwein) (2,3,8) in Bratensauce (5,G) dazu Sauerkraut (5)	Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio-Möhren	Schwäbischer Sauerbraten (Rind) in Bratensauce (5,D,G) dazu Apfelrotkohl (3,5)	Seelachsfilet in Maispanade (E) mit Remoulade (B,G) und Mixsalat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)	Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln	Serviettenknödel (Aa,B,C) Knöpfe (Aa,B)	Kartoffelsalat (Gemüsebrühe) Reis
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

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

Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

