



Speisekarte

Cafeteria Josefinenstift

vom 19.10. bis 25.10.2026 (KW 43-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bio-Hühnerbrühe mit Bio-Flädle (Aa,B,C)	Kürbiscremesuppe (C)	Bio-Rinderbrühe mit Bio-Spätzle(Aa,B)	Blumenkohl-cremesuppe (C)	Bio-Gemüsebrühe mit veg. Maultäschle (Aa,B,D)
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Wellenbandnudeln (Aa,B) mit gebratenen Austernpilzen und Pestosauce (C) dazu selbstgem. Bohnensalat mit Paprika (G,P,3,5)	Omlette (B,C) mit Rahmgemüse (C) dazu Rettichsalat an Majodressing (Aa,B,D)	Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Käsemakkaroni (5,Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)	Karotten-Erbsen-Risotto (B,C) dazu Mixsalat mit French Dressing (B,G)
Menülinie 3	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)	Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Szegediner Gulasch (Rind) (5) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Hackbraten (Schwein) (Aa,Ac,B) mit Rahmsauce (5,C) dazu Grüne Bohnen	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce (C) dazu Bio-Brokkoli
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelsalat (Gemüsebrühe)	Petersilienkartoffeln	Quinoa Kartoffelpüree (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln	Bio-Spätzle (Aa,B) Reis
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

