SERVICE VINZENZ

Cafeteria Josefinenstift

Speisekarte

vom 23.11. bis 29.11.2026 (KW 48-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bio-Rinderbrühe mit Markklößchen (Rind) (Aa,B,D)	Gemüsecremesuppe (C)	Bio-Hühnerbrühe mit Bio-Suppennudeln (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 *Vegetarisch*	Kleine Kartoffeln mit Ratatouillegemüse dazu Rotkrautsalat	Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und veg. Rahmsauce (C) 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 *Fleisch/Fisch*	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)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln	Serviettenknödel (Aa,B,C) Knöpfle (Aa,B)	Kartoffelsalat (Gemüsebrühe) Reis
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Den Blick über den Tellerrand gibt´s hier

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

ECO n GOOD

Service-Telefon 07571 7426-0
www.vinzenz-service.de

Änderungen vorbehalten

Allianz für Entwicklung und Klima

EMAS

Pionierunternehmen mit auditierter Gemeinwohl-Bilanz GEMEINWOHL ÖKONOMIE

BIO DE-ÖKO-007