



Cafeteria Josefinenstift

**Speisekarte**

vom 17.03. bis 23.03.2025 (KW 12-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Frühlingsanfang	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Bio-Rinderbrühe mit Markklößchen (Rind) (Aa,B,D)	Gemüsecremesuppe ( C )	Bio-Hühnerbrühe mit Bio-Suppenudeln (Aa)	Frühlingskräutersuppe ( C )	Champignoncreme-Suppe ( C )		
<b>Menülinie 1</b>				Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Blattsalat an Orangen-Buttermilchdressing (C,G)			
<b>Menülinie 2 Vegetarisch</b>	Kleine Kartoffeln mit Ratatouillegemüse dazu Rotkrautsalat	Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce ( C ) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)		Kartoffel-Lauch Gratin (B,C,8) dazu Karottensalat (5,P)		
<b>Menülinie 3 Fleisch/Fisch</b>	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei	Rinderrahm-geschnetztes (5,C) dazu Mandelbrokkoli (Fa)	Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio-Kaisergemüse	Hähnchenbrust mit Bärlauch-Frischkäsesauce ( C ) und Frühlingsgemüse (Karotte, Kohlrabi, Lauch, Champignons)	Seelachsfilet in Maispanade (E) mit Remoulade (B,G) und Karottensalat (5,P)		
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree ( C )	Knöpfe (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln	Bio Penne (Aa) Vollkornreis	Kartoffelsalat (mit Rinderbrühe) (D) Reis		
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

