



Cafeteria Josefinenstift

Speisekarte

vom 24.03. bis 30.03.2025 (KW 13-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Bio-Gemüsebrühe mit Bio-Suppennudeln (Aa)	Kartoffelsuppe (C,D)	Bio-Rinderbrühe mit Bio-Flädle (Aa,B,C)	Lauchcremesuppe (C)	Gebrannte Grießsuppe (Aa,D)		
Menülinie 2 Vegetarisch	Soja-Gemüsecurry in Kokosmilch (H) dazu Rettichsalat an Essig-Öl Dressing (G)	Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Bio-Apfelmus (3)	Kraut-Schupfnudeln (Aa,B) dazu Karottensalat (5,P)	Vegetarische Ravioli (Tomate-Mozzarellafüllung) (Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)	Zucchini-Kräuter-Risotto (C) dazu Mixsalat an hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)		
Menülinie 3 Fleisch/Fisch	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (5,C) dazu Brokkoli	Paprikagulasch (Schwein) (5) mit Mixgemüse	Paniertes Schnitzel (Pute) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Bio-Erbesen	Schwäbische Linsen (Aa,D,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)	Kabeljau (E) mit körniger Senfsauce (C,G) dazu Blattspinat		
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Parboiled Reis	Wedges (Aa) Knöpfle (Aa,B)	Butterkartoffeln (C) Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Spätzle (Aa,B) Quinoa	Kartoffelgratin (B,C,8) Bio-Bandnudeln (Aa)		
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

