



Cafeteria Josefinenstift

**Speisekarte**

vom 25.09. bis 01.10.2023 (KW 39-2023)

Themenwoche "Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung"

	Montag	Dienstag	Mittwoch Gedenktag des Hl. Vinzenz von Paul	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Gemüsebrühe mit Gemüse und BIO-Grünkern (Ae)	Zucchini-Paprikasuppe ( C)	Rinderbrühe mit Flädle (Aa,B,C)	Cremesuppe vom BIO-Kohlrabi ( C)	Hühnerbrühe mit Spätzle(Aa,B)		
<b>Menülinie 1</b>							
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>	BIO- Bandnudeln von Albgold (Aa) mit gebratenen Austernpilzen und Pestosauce ( C) dazu Karottensalat (5,P)	Omllett (B,C) mit Rahmgemüse ( C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken ( C) dazu kleiner Salatteller mit French Dressing (B,G)	BIO-Makkaroni mit Käse (5,Aa,B,C) dazu Tomatensauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)	Kürbisrisotto mit BIO-Dinkel, Lauch und Parmesankäse (Ae,B,C) dazu Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing (G)		
<b>Menülinie 3</b>	Gebackene Hühner-Haxen (Aa,H) mit Bratensauce (5,G) dazu BIO-Erbesen	Schwäbische Alb Leisa (Linsen) (Aa,D,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)	Ofenfrischer Spanferkel Rollbraten aus der Klostermetzgerei Untermarchtal mit gebratenen Austernpilzen und Trüffelrahmsauce ( C)	Szegediner Gulasch von Buchmanns BIO- Rind (5) dazu Grüne Bohnen	Ofengemüse mit Kräuterdip (B,C,G) und gebratenem Hähnchenbrustfilet dazu Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing (G)		
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	BIO-Spirelli (Aa)  Kartoffelpüree ( C)	Petersilienkartoffeln  BIO- Kaiserspätzle (Aa,B)	Parboiled Reis  Karotten-Meerrettichpüree (C,P,3,5)	Knöpfle (Aa,B)  BIO-Salzkartoffeln vom Steinhauser	BIO-Bandnudeln (Aa)  Reis		
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

