



Cafeteria Josefinenstift

**Speisekarte**

vom 20.01. bis 26.01.2025 (KW 04-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Bio-Rinderbrühe mit Markklößchen (Rind) (Aa,B,D)	Rote Linsensuppe -VEGAN-	Bio-Gemüsebrühe mit Bio-Suppenudeln (Aa) -VEGAN-	Schwarzwurzel-cremesuppe (C)	Champignoncreme-Suppe (C)		
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G)	Vollkornnudeln mit frischem Gemüse in Paprikacreme (Aa) dazu hausgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P) -VEGAN-	Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)	Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (D) dazu Karottensalat (5,P) -VEGAN-	Kartoffel-Lauch Gratin (B,C,8) dazu Mixsalat an Essig-Öl Dressing (G)		
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	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-Kaisergemüse	Schwäbischer Sauerbraten (Rind) in Bratensauce (5,D,G) dazu Bio-Erbsengemüse	Seelachsfilet in Maispanade (E) mit Remoulade (B,G) und Mixsalat an Essig-Öl Dressing (G)		
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa)  Wedges (Aa)	  Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis  Bio-Salzkartoffeln	Serviettenknödel (Aa,B,C)  Knöpfele (Aa,B)	Kartoffelsalat (mit Rinderbrühe) (D)  Reis		
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

