

Speiseplan

10. Jan. 22

bis

14. Jan. 22

III

Suppe

Menü 1 nach DGE Standards

Menu 2 Alternative wenn angefordert!

Dessert

Montag		Geflügelgeschnetzeltes in Früchtecurrysauce und Reis		Reis- Gemüsepfanne auf Currysoße	NEU	VEGGI	Frischobst
10. Jan. 22		2,51,52,515,58,60		51,515,60			
Dienstag		Cordon Bleu vom Geflügel mit Schmorkartoffel, dazu Beilagensalat	● ● ●	Pasta mit Ragout Ratatouille (Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Paprika) Beilagensalat	●	VEGGI	Frischobst
11. Jan. 22		1,2,51,52,58,511,63		2,51,511,13,63			
Mittwoch		Gebackene Fischstäbchen, Salzkartoffeln und Sourcreme,	● ● ● ●	Gefüllte Pfannkuchen mit Früchten, Sauce mit Vanillegeschmack	●		Schokoladenpudding
12. Jan. 22		51,511,52,55,58,61		1,5,51,52,511,54,58	Süßes		52,58, bzw. siehe Produktaufdruck
Donnerstag		Gericht nur online buchbar! Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Barbecuesauce Rosinenreis		Pikante Käsespätzle mit Röstzwiebeln oder brauner Barbecue-Zwiebelsauce	● ●		NEU Gemüsesticks
13. Jan. 22		1,2,4,6,7,9,11,13,51,515,61,63		12,51,52,54,58,511			
Freitag				Tortellini (Käsefüllung) auf Gemüse-Sahnesauce,	●		Joghurt
14. Jan. 22				1,51,52,511,54,58,60	VEG		siehe Produktaufdruck

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel;(5)mit Süßungsmitteln;(6) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln;(9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln;(11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt;(14) gewachst; (16) mit Phosphat (20) mit Eiklar;

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (512) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und erzeugnisse; (55) Fisch und erzeugnisse; (57) Sojaerzeugnisse (58) Milch und erzeugnisse; (60) Sellerie und erzeugnisse; (61) Senf und erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Unsere Saucenbindung erfolgt ausschließlich durch Maisstärke

Das Johanniterteam wünscht allen Guten Appetit

Unsere Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz hergestellt!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!!

