



Mittagsspeiseplan 22.04.-28.04.2024

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Tagessuppe Gäste</b> 2,50 €	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)	Tagessuppe ( 7,13,G,L,M)
<b>Hauptkomponente I</b> Gäste 5,10 €	Gemüseintopf (Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Bohnen) mit Gerstori (Gerstenkörner) A4,51	Tortelloni Trikolore (Rind) A1,C,51 mit Tomatensauce A1,51,1	Weißer Bohneneintopf   dazu Mehrkornbaguette A1,A3,A4,A5,51	Gedünstetes Seelachsfilet D	Spinatspätzle mit Käse und Röstzwiebeln in Kräutersauce 30,A1,C,G,51	Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkern- basis)	Eblypfanne (Sonnenweizen) mit Zucchini, Paprika und Tomaten A1,51 dazu Joghurt-Minz- Dipp 30,G
<b>Hauptkomponente II</b> Gäste 5,10 €	Hähnchenfilet in Erdnußsauce 30,A1,E,F,G,51,1,2,7	Rinderfrikadelle A1,C,51	Geschnetzeltes von der Pute nach "Züricher Art" 30,A1,G,51,1,7	Milchreis 30,G mit Zimt & Zucker	Seelachsfilet in Kartoffelpanade A1,D,51 mit Joghurtremouladen- Sauce 30,C,G,J,8a	Karotten- Kartoffeleintopf L,7 dazu ein Brötchen F,51	Kalbsragout A1,51,7
<b>Stärkebeilagen</b> Gäste 1,50 €	Balireis	Püree G Salzkartoffeln	Salzkartoffeln Püree G	Vollkornreis (BIO) Salzkartoffeln	Kartoffelsalat C,J,7 Salzkartoffeln	Spaghetti A1,51,1	Salzkartoffeln
<b>Gemüsebeilagen</b> Gäste 1,50 €	Blattsalat mit Zitronendressing 30,G Erbsen	Möhrenrohkost Spargelgemüse 30,A1,G,51	Kohlrabi-Apfel- Rohkost mit Sonnenblumen- kernen 7 Broccoli	Blattspinat 30,A1,G,51 Apfelkompott 7	Gurkensalat J,7 Möhrengemüse	*****	Rosenkohl
<b>Tipp des Tages</b>	Spargelwoche	Spargelwoche	Spargelwoche	Spargelwoche	Spargelwoche	*****	*****



Wir wünschen  
guten Appetit!

[www.sjs-catering.de](http://www.sjs-catering.de)

Zusatzstoffe und Allergene:  
Siehe Aushang

Gerichte mit Schweinefleisch  
sind mit \* gekennzeichnet

Änderung vorbehalten

