
















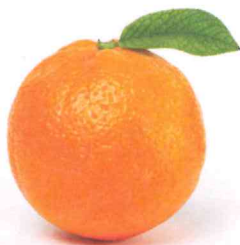




## Mittagsspeiseplan 29.04.-05.05.2024

5	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 €	 Linseneintopf mit Sellerie und Karotten I,J,L,7 dazu eine Scheibe Saatenbrot A1,A3,A5,F,G,K,51	 Zwei gekochte Eier c in Senfsauce 30,A1,G,J,51	 Hähnchen-Brustfilet "Piccata Milanese" A1,C,G,51 dazu Basilikumsauce 30,A1,G,51,3	 Spaghetti dazu Tomatensauce A1,51,1	 Mehliertes Kap-Seehechtfilet A1,D,G	 Chili Sin Carne (Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Soja-Hackfleisch) 1	 Nudelpfanne mit Spinat und Kirschtomaten in Käsesauce 30,A1,G,51,1
<b>Hauptkomponente II</b> Gäste 5,10 €	Ragout von der Pute A1,51,7	Geflügelbratwurst I dazu Senf J	Karotten-Pastinaken-Kartoffeleintopf L,7 dazu Baguette A1,51	Pan Cake 30,A1,C,G,51 mit Apfelkompott 7	Sellerieschnitzel A5,L,51,1,2,7	Möhreneintopf L,7 dazu ein Brötchen F,51	Rinderroulade leicht J in eigener Sauce A1,51,7
<b>Stärkebeilagen</b> Gäste 1,50 €	Risi-Bisi *Kochwurst 2,7,S	 Salzkartoffeln Püree G	 Püree G Salzkartoffeln	Geriebener Hartkäse 30,C,G,2 Salzkartoffeln	 Naturreis (BIO) Bunter Nudelsalat A1,C,J,51,7	 Mehrkornbaguette A1,A3,A4,A5,51	Salzkartoffeln
<b>Gemüsebeilagen</b> Gäste 1,50 €	 Zucchini-Möhrenrohkost Prinzeßbohnen	 Möhrengemüse Sauerkraut 1	 Broccoli Blumenkohl	 Gurkensalat J,7 Kaisergemüse	 Lauchgemüse in heller Sauce 30,A1,G,51 Erbsen	 Tomatensalat L,7	Prinzeßbohnen
<b>Tipp des Tages</b>	Rumpsteak an Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Herzoginkartoffeln 30,A1,G,51,7,14	Geb. Schollenfilet mit Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat 30,A1,C,D,G,I,51	Feiertag	Maispoularde im Kokosmantel mit Currysauce dazu Romanesco und Jasminreis 30,A1,A4,F,G,51,1,2,7,16	Hausgemachter Cheeseburger mit Spicy Wedges A1,A3,51,4a	*****	*****



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

