



















Mittagsspeiseplan 05.08.-11.08.2024

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe Gäste 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)
Haupt- komponente I Gäste 5,10 €	 Schnibbelbohnen- Eintopf (Schnittbohnen, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) I,L,7	 Gemüseköttbullar 30,A1,C,G,I,K,51 dazu Joghurtdipp 30,G	 Vollkorn-Spirelli (BIO) A1,51,1 dazu Kräutersauce mit bunten Karotten 30,A1,G,51,9,17	 Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons 30,A1,G,51	 Matjesfilet d mit Joghurt-Dill-Dipp 30,G	 Gemüsetasche (Karotte, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen) mit Quark- Kräuterfüllung A1,F,G	 Zucchini- Möhrenpuffer c dazu Kräuterquark 30,G
Haupt- Komponente II Gäste 5,10 €	Putenhackbällchen 30,A1,C,G,J,51 mit Tomatensauce A1,51,1	Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade A1,A4,C,51,1 mit Geflügelsauce A1,51,7	Ragout von der Pute A1,51,7	Kartoffelgratin 30,C,G mit Béchamelsauce 30,A1,G,51	Blumenkohl- Käsebratling 30,A1,C,E,F,G,I,J mit Schnittlauchsauce 30,A1,G,51	Sellerie- Möhreneintopf I dazu ein Brötchen F,51	Putenrollbraten
Stärkebeilagen Gäste 1,50 €	Balireis Salzkartoffeln	 Gemüsereis mit Sellerie & Möhren I Salzkartoffeln	Salzkartoffeln Püree G	 Salzkartoffeln Reis	 Salzkartoffeln Püree G	Bulgur A1,51	 Salzkartoffeln
Gemüsebeilagen Gäste 1,50 €	Prinzeßbohnen Kaisergemüse	 Gurkensalat J,7 Möhrengemüse	 Sellerie- Apfelrohkost mit Karotte und Sesam K,7 Blumenkohl	Gurkengemüse in heller Soße 30,A1,G,51 Farmersalat 30,G,7	 Prinzessbohnen Broccoli	 Erbsen- Möhrengemüse in heller Sauce 30,A1,G,51	 Rettichrohkost mit Sesam J,K,L,7 Spargelgemüse 30,A1,G,51
Tipp des Tages	Hähnchenbrustfilet in Kokosmantel an Ingwersauce dazu Gemüse aus dem Wok und Jasminreis 30,A1,G,K,51	Gebratenes Schollenfilet in Eihülle mit Sauce Tartar und Kartoffel- Gurkensalat 30,A1,C,D,G,J,51	Spanische Kartoffel- Gemüse-Tortilla mit Mojo verde C,G,H,H1	Pinsa verschieden belegt	Bami Goreng mit Currysauce und Kropek A1,F,51	*****	*****



Wir wünschen
guten Appetit!

www.sjs-catering.de

Zusatzstoffe und Allergene:
Siehe Aushang

Gerichte mit Schweinefleisch
sind mit * gekennzeichnet

Änderung vorbehalten

