



Mittagsspeiseplan 14.10.-20.10.2024

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)
Hauptkomponente I Gäste 5,10 €	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch dazu eine Scheibe Saatenbrot A1,A3,A4,A5,51	Zwei gekochte Eier c mit Senfsauce 30,A1,G,J,51	Gemüsepfanne (bunte Paprika, Karotten, Lauch) mit Hähnchenfilet- streifen dazu Currysauce A1,A4,F,G,1,2,7,16	Spaghetti (BIO) A1,51,1 mit Tomatensauce A1,51,1	Paniertes Schollenfilet A1,D,51 Joghurt-Dill-Dipp 30,G	Chili Sin Carne (Eintopf mit Kidneybohnen, Mais und Soja- Hackfleisch) 1 dazu Mehrkornbaguette A1,A3,A4,A5,51	Nudelpfanne mit Spinat und Kirschtomaten 30,A1,G,51 in Käsesauce 30,A1,G,51,1
Hauptkomponente II Gäste 5,10 €	Geschnetzeltes vom Hähnchen "Asia style" mit Bambussprossen, Maiskölbchen, Karotten und Zuckererbsen 30,A1,F,G,51,1	*Rostbratwurst I,J,8,S	Labskaus J,L,2,7,4a mit Spiegelei c,1	Gedünstetes Seelachsfilet D mit Dillsauce 30,A1,G,J,51	Hackfleischragout (Rind) mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Lauchzwiebeln 30,A1,G,51 dazu Baguette A1,51	Möhreeneintopf L,7 dazu ein Brötchen F,51	Rinderroulade leicht J in eigener Sauce A1,51,7
Stärkebeilagen Gäste 1,50 €	Reis Püree c	Salzkartoffeln Püree c	Naturreis (BIO) Salzkartoffeln	Salzkartoffeln Püree c	Salzkartoffeln Kartoffelsalat C,J,7	*****	Salzkartoffeln
Gemüsebeilagen Gäste 1,50 €	Tomatensalat L,7 Marktgemüse	Möhrengemüse Rahmkohlrabi 30,A1,G,51 Senf J	Erbsen Gurkenbeilage J,1,2,4a	Gurkensalat J,7 Broccoli	Wachsbohnsensalat J,L,7 Lauchgemüse in heller Sauce 30,A1,G,51	Blattsalat mit Zitronendressing 30,G	Zucchini- Möhrenrohkost Prinzeßbohnen
Tipp des Tages	Hausgemachter Cheeseburger mit Pommes Frites A1,K,51,4b,4a	Garnelencurry auf Asiagemüse und Jasminreis 30,A1,A4,B,F,G,51,1,2,7,16	Gelbes Linsencurry mit jungem Spinat dazu Fladenbrot A1,A4,F,51	Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu frische Bandnudeln und Rucolasauce 30,A1,C,G,51	3 kleine Gemüsepuffer mit Kräuterquark 30,G,L,2,7	*****	*****



Wir wünschen
guten Appetit!

www.sjs-catering.de

Zusatzstoffe und Allergene:
Siehe Aushang

Gerichte mit Schweinefleisch
sind mit * gekennzeichnet

Änderung vorbehalten

