



Mittagsspeiseplan 10.03.-16.03.2025

5	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 €	Erbseintopf mit Kartoffeln, Schälerbsen, Karotten, Sellerie & Lauch I,L,7 dazu eine Scheibe Saatenbrot A1,A3,A4,A5,51	Vegetarischer Vollkornnudelauf lauf mit Erbsen, Mais und Tomate 30,A1,C,G,51,1 mit Basilikumsauce 30,A1,G,51,3	Gemüsepfanne (bunte Paprika, Karotten,Lauch) mit Hähnchenfilet- streifen mit Currysauce A1,A4,F,G,1,2,7,16	Gedünstetes Seelachsfilet D mit Dillsauce 30,A1,G,J,51	Eieromelette 30,C,G	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung 30,A1,G,51 mit Tomatensauce A1,51,1	Sauerbraten J mit Bratensauce A1,51,7
Haupt- Komponente II Gäste 5,10 €	Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade A1,A4,C,51,1 mit Geflügelsauce A1,51,7	*Rostbratwurst I,J,8,S dazu Senf J	Lammhacksteak A1,C,I,J,51 in eigener Sauce A1,51,7	Labskaus (mit Rindfleisch) J,L,2,7,4a dazu Spiegelei C,1 und Rote Bete Beilage 4a	Gebackenes Seelachsfilet A1,D,51	Steckrüben-Karotten- Eintopf L,7 dazu ein Brötchen F,51	Gemüseschnitzel A1,A2,A5,51 dazu helle Sauce mit Creme fraîche 30,A1,G,51
Stärkebeilagen Gäste 1,50 €	Salzkartoffeln Püree G	Salzkartoffeln Püree G	Reis Salzkartoffeln	Naturreis (BIO) Püree G	Salzkartoffeln Püree G	*****	Salzkartoffeln
Gemüsebeilagen Gäste 1,50 €	Tomatensalat L,7 Blumenkohl	Möhrenrohkost Bayrisch Kraut 30,A1,G,51	Wachsbohnen Kaisergemüse	Zucchini- Tomatengemüse Blumenkohl	Blattspinat 30,A1,G,51 Möhrengemüse	Spitzkohlsalat mit Sesam K	Rotkohl 4b,7 Blattsalat mit Orangendressing 30,G
Tipp des Tages	Grünes Rindercurry mit Shitake Pilzen, Karotten und Bambussprossen dazu Duftreis 30,A1,A4,F,G,51,2,7	Seelachsfilet mit Pankopanade, Blattspinat und grüner Kartoffelsalat 30,A1,A4,C,D,F,G,J,51,7	Brioche Burger mit Rote Bete Bratling dazu Süßkartoffel- pommes und Sauerrahmdipp 30,A1,A5,C,G,51,1	*Frisches Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Krokette 30,A1,G,51,9,S	Vegetarische Enchiladas mit Oliven- Tomatensalsa und Salatbeilage 30,A1,C,G,51,2,12	*****	*****



Wir wünschen
guten Appetit!

www.sjs-catering.de

Zusatzstoffe und Allergene:
Siehe Aushang

Gerichte mit Schweinefleisch
sind mit * gekennzeichnet

Änderung vorbehalten

