

Speiseplan Josefsheim - Juli 2025

- 01. Jul Eier in Senfsoße (a,c,j), dazu Kartoffeln und Rohkost
- 02. Jul Geflügelboulette (a,c,i,j) mit feiner Soße (a), Mischgemüse (a) und Kartoffeln, Obstauswahl
- 03. Jul Wurstgulasch (2/4/7)(a,i,j) mit Nudeln (a), dazu Pudding (g)(5)
- 04. Jul Hefeklöße (a,c,g) mit Heidelbeersoße (a)(5)

- 07. Jul Rührei (g,c) mit Rahmspinat (a,g) und Kartoffeln
- 08. Jul Quarkkeulch Quarkkeulchen (a,c,g) mit Apfelmus (5) und Zucker
- 09. Jul Backfisch (a,d) mit Tomatensoße (a) und Reis, Rohkost
- 10. Jul Möhrensuppe (a) mit frischen Kräutern, dazu Dessert (g)(5)
- 11. Jul Hähnchen Cordon Bleu (a,c,g,i,j)(1/2/4/7) mit Soße (a), Möhregemüse (a) und Kartoffeln, Obstauswahl

- 14. Jul Jagdwurstscheibe (j,i)(2/4/7) (natur) mit Soße (a), Mischgemüse (a) und Kartoffeln, Quarkspeise (g)(5)
- 15. Jul vegetarische Schülerwunschen von Janik: Graupeneintopf (a,i) mit Gemüse und Kaßlerfleisch (8), Obst
- 16. Jul Hokifilet (a,c,g,d,i,j) mit feiner Petersiliensoße (a), dazu Kartoffeln und Rote Beete (5)
- 17. Jul Königsberger Klops (a,j,g,c) mit Kapernsoße (a), Kartoffeln und Rohkost
- 18. Jul Eierkuchen (a,c,g) mit Apfelmus (5)

- 21. Jul
- 22. Jul
- 23. Jul KITA geschlossen
- 24. Jul
- 25. Jul

- 28. Jul
- 29. Jul KITA geschlossen
- 30. Jul
- 31. Jul



Inhaltsstoffe:

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßungsmittel, 6 = geschwefelt 7=Phosphat 8=Nitritpökelsalz

Allergene:

a=Weizengluten, a1= Roggengluten, a2= Dinkelgluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e= Hülsenfrüchte, f=Soja, g=Milch, h= Schalenfrüchte-Haselnuß, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesam, l= Schwefeldioxid, m= Lupinen, n= Weichtiere