Johannes-Diakonie

Menü 1

17

Mittagstisch

(Montag - Freitag)

in den Kantinen der Johannes-Diakonie

Zu allen Gerichten wird Mineralwasser gereicht.

Montag: **22.April 2024**

Würzige Kartoffel-Gemüsepfanne mit Paprikastreifen, Mais und Kidneybohnen(2,3,4,AA,I)

Rote Beete Apfelsalat(3,9) Keks(AA,C,G,HB)

Dienstag: **23. April 2024**

Schnitzel vom Feld(AA)

Bio Teigwaren(AA,C)
Rattatouillegemüse an Sauce(I) Joghurtdessert(G)

Mittwoch: **24. April 2024**

Vegetarisches Ragout “Gyros Art” an Tzazikisauce mit Valess (AA,AD,AE,F,G,I)

Couscous(AA)
Krautsalat(G,I,J) Frucht-Kompott (3)

Donnerstag: **25. April 2024**

Eieromelette(C,G)

Bärlauchpüree(3,G)
Spargelragout an Buttersauce Vanillecreme mit Baiser(C,G)

Freitag: **26. April 2024**

Italienischer Minestroneeintopf mit Hörnchennudeln, Sellerie, Karotten und Tomaten(AA,C,I)

Ciabattabrötchen (AA) Obst(7)

Allergene & Zusatzstoffe:

(AA) Weizen, (AB) Dinkel, (AC) Hafer, (AD) Roggen, (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (C) Eier und Eiererzeugnisse, (D) Fisch und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, (HA) Mandel, (HB) Haselnuss, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeloxid und Sulfite , (M) Lupine/Lupinenerzeugnisse, (N) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Aspartam, (11) genetisch verändert, (12) mit genetisch verändertem ...

Kontakt: Florian Ammerbacher • Leitung Zentralküche Schwarzach • Johannes-Diakonie Mosbach • Schwanheimer Str. 21 • 74869 Schwarzach • Tel:06262 22-560

Johannes-Diakonie

Menü 2

17

Mittagstisch

(Montag - Freitag)

in den Kantinen der Johannes-Diakonie

Zu allen Gerichten wird Mineralwasser gereicht.

Montag: **22.April 2024**

Rindergulasch an Meerrettichsauce(AA,G)

Salzkartoffeln
Rote Beete Apfelsalat(3,9)
Keks(AA,C,G,HB)

Dienstag: **23. April 2024**

Piccata vom Huhn(AA,G)

Bio Teigwaren(AA,C)
Rattatouillegemüse Sauce(I)
Joghurtdessert(G)

Mittwoch: **24. April 2024**

Putengeschnetzeltes “Gyros Art” an Tzazikisauce(AA,AD,F,G,I)

Couscous(AA)
Krautsalat(G,I,J)
Frucht-Kompott(3)

Donnerstag: **25. April 2024**

Fisch im Kartoffelmantel(AA,D)

Bärlauchpüree(3,G)
Spargelragout an Buttersauce
Vanillecreme mit Baiser(C,G)

Freitag: **26. April 2024**

4 Stück Marillenknödel(2,AA,C,G)

Kalte Zimtsauce(1,G)
Obst(7)

Allergene & Zusatzstoffe:

(AA) Weizen, (AB) Dinkel, (AC) Hafer, (AD) Roggen, (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (C) Eier und Eiererzeugnisse, (D) Fisch und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, (HA) Mandel, (HB) Haselnuss, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeloxid und Sulfite , (M) Lupine/Lupinenerzeugnisse, (N) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Aspartam, (11) genetisch verändert, (12) mit genetisch verändertem ...

Kontakt: Florian Ammerbacher • Leitung Zentralküche Schwarzach • Johannes-Diakonie Mosbach • Schwanheimer Str. 21 • 74869 Schwarzach • Tel:06262 22-560

Johannes-Diakonie

Pasta-Theke

Mittagstisch

(Montag - Freitag)

in den Kantinen der Johannes-Diakonie

Zu allen Gerichten wird Mineralwasser gereicht.

An unserer Pasta Theke bieten wir Ihnen jeden Tag eine gewisse Auswahl von Pastasorten mit unterschiedlichen Saucen an.
Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei und jeder kann einen Teller seiner Wahl zusammenstellen.

Saucenauswahl:

Bolognesesauce aus Rinderhackfleisch
Schinken- Sahnesauce mit Schweinefleisch
Vegetarische Käsesauce
Vegetarische Tomatensauce

Pastaauswahl

Spaghetti
Farfalle
Spirelli
Röhrennudeln
Maccaroni
Wellenbandnudeln
Bandnudeln

Vegetarische Tortellini, grün
Tortellini mit Schweinefleischfüllung

Suppenmaultaschen mit Schweinefleischfüllung
Ravioli mit Rindfleischfüllung

Kartoffelgnocchi
Rote Beete Gnocchi
Süßkartoffel- Gnocchi

Allergene & Zusatzstoffe:

(AA) Weizen, (AB) Dinkel, (AC) Hafer, (AD) Roggen, (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (C) Eier und Eiererzeugnisse, (D) Fisch und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, (HA) Mandel, (HB) Haselnuss, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeloxid und Sulfite , (M) Lupine/Lupinenerzeugnisse, (N) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Aspartam, (11) genetisch verändert, (12) mit genetisch verändertem ...

Kontakt: Florian Ammerbacher • Leitung Zentralküche Schwarzach • Johannes-Diakonie Mosbach • Schwanheimer Str. 21 • 74869 Schwarzach • Tel:06262 22-560