

Menü 1

7

# Mittagstisch

(Montag - Freitag)

in den Kantinen der Johannes-Diakonie

Zu allen Gerichten wird Mineralwasser gereicht.

**Montag: 11.02.2019**

**Gegrillter Schweinenacken ,pikante Sauce(1,AA,AD,F,G,I)**

Wellenbandnudeln(AA,C)

Saisonsalat(I)

Dessert(G)

**Dienstag: 12.02.2019**

**Hähnchen-Cordon bleu(2,AA,G)**

Kartoffelpüree(1,G)

Schwarzwurzeln in Bechamelsauce(AA,F,G)

Dessert(G)

**Mittwoch 13.02.2019**

**Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsauce(8,AA,AD,F,G,I)**

Salzkartoffeln

Kohlrabigemüse, gebunden(AA;F,G)

Dessert(G)

**Donnerstag: 14.02.2019**

**Paniertes Schollenfilet(AA,D) Sc. Tartar(1,C,G,I)**

Kartoffelsalat(G,I,J)

Endiviensalat(I)

Hausgemachter Birnenquark mit Honig und Ingwer(G)

**Freitag: 15.02.2019**

**Griechisches Bifteki in Pustzasauce(1,9,AA,AD,F,G,I)**

Teigwaren(AA,C)

Rohkostsalat(G,I,J)

Dessert(G)

**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 Erdnuss-  
erzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, (HA) Mandel, (HB) Haselnuss, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeug-  
nisse, (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 Süßungsmit-  
tel, (10) mit Aspartam, (11) genetisch verändert, (12) mit genetisch verändertem ...



Menü 2

7

# Mittagstisch

(Montag - Freitag)

in den Kantinen der Johannes-Diakonie

Zu allen Gerichten wird Mineralwasser gereicht.

**Montag: 11.02.2019**

## Mediterraner Gnocciauflauf in Tomatensauce

mit Reibekäse überbacken(AA,AD,G,F,I)

Saisonsalat(I)

Dessert(G)

**Dienstag: 12.02.2019**

## Blumenkohl-Broccoligratin(AA,F,G)

Kartoffelpüree(1,G)

Dessert(G)

**Mittwoch 13.02.2019**

## Gefüllte Kohlroulade mit Specksauce

Salzkartoffeln

Dessert(G)

**Donnerstag: 14.02.2019**

## Gegrillter Hähnchenschlegel

Kartoffelsalat(G,I,J)

Endiviansalat(I)

Hausgemachter Birnenquark mit Honig und Ingwer(G)

**Freitag: 15.02.2019**

## Würstchengulasch in Pustzasauce(AA,AD,F,G,I)

Teigwaren(AA,C)

Rohkostsalat(G,I,J)

Dessert(G)

**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 Erdnuss-  
erzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, (HA) Mandel, (HB) Haselnuss, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeug-  
nisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeloxid und Sulfite, (M) Lupine/Lupinerzeugnisse, (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 Süßungsmi-  
tel, (10) mit Aspartam, (11) genetisch verändert, (12) mit genetisch verändertem ...



## Mittagstisch

(Montag - Freitag)

in den Kantinen der Johannes-Diakonie  
Zu allen Gerichten wird Mineralwasser gereicht.

**Montag: 11.02.2019**

### **Mediterraner Gnocciauflauf in Tomatensauce**

mit Reibekäse überbacken(AA,AD,G,F,I)

Saisonsalat(I)

Dessert(G)

**Dienstag: 12.02.2019**

### **Blumenkohl-Broccoligratin(AA,F,G)**

Kartoffelpüree(1,G)

Dessert(G)

**Mittwoch 13.02.2019**

### **Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce(AA,AD,C,F,G,I)**

Salzkartoffeln

Kohlrabigemüse, gebunden(AA;F,G)

Dessert(G)

**Donnerstag: 14.02.2019**

### **Grünkernbratling(AA,AB,C,G,I) Sc. Tartar(1,C,G,I)**

Kartoffelsalat(G,I,J)

Endiviansalat(I)

Hausgemachter Birnenquark mit Honig und Ingwer(G)

**Freitag: 15.02.2019**

### **Mediterranes Gemüse in Pustzasauce(AA,AD,F,G,I)**

Teigwaren(AA,C)

Rohkostsalat(G,I,J)

Dessert(G)

**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 Erdnuss-  
erzeugnisse, (F) Soja und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose, (HA) Mandel, (HB) Haselnuss, (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (J) Senf und Senferzeug-  
nisse, (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 Süßungsmi-  
tel, (10) mit Aspartam, (11) genetisch verändert, (12) mit genetisch verändertem ...

