Speiseplan Johannesburg GmbH

Woche 49 vom 30.11.2026 bis 04.12.2026

Kantine

	Menü	vegetarisches Menü	Tagessuppe/ Dessert
Montag 30.11.2026	Chilli con Carne (e,f.1) Pikantes Hackfleischgericht vom Schwein mit Bohnen und Reis Bunter Salat Joghurtdressing (d,g)	Chilli sin Carne (e,f.1) Gemüsepfanne (d) Reis Bunter Salat Joghurtdressing (d,g)	Zwiebelsuppe (f.1) Heidelbeerenquark (d)
Dienstag 01.12.2026	Hähnchenschenkel Tomatensauce buntes Gemüse aus der Pfanne Nudeln (a,f.1)	Paprikaschote (a,f.1) mit vegetarischer Füllung Tomatensauce Nudeln (a,f.1)	Partysuppe (d,e,f.1) Zitronenpudding (d)
Mittwoch 02.12.2026	Seelachsfilet in Eihülle (a,f.1) Zitronensauce (d,f.1) Kartoffelpüree (d) Bohnensalat (d)	Gemüsebällchen (a,f.1) Zitronensauce (d,f.1) Kartoffelpüree (d) Bohnensalat (d)	Hühnerbrühe mit Einlage (a,d,e,f.1) Haselnusspuding (d)
Donnerstag 03.12.2026	Grünkohleintopf (e,g,f.3) Mettwurst (3,11,15) Weizenbrötchen	Vegetarischer Gemüseeintopf (e,g) Weizenbrötchen	 Schokoladenpudding (d) Vanillesauce (d)
Freitag 04.12.2026	Kartoffelreibekuchen (a,f.1) Apfelmus		 Tagesdessert (d)

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt,
6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) gewachst,
13) enthält eine Phenylalininquelle, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a) Eier, b) Sesam, c) Soja d) Milch e) Sellerie f) Glutenhaltiges Getreide: (f.1-Weizen f.2-Gerste f.3-Hafer f.4-Roggen) g) Senf h) Fisch i) Erdnüsse j) Krebstiere
k) Schalenfrüchte: (k.1-Mandeln. K.2-Haselnüsse k.3-Walnüsse k.4-Kaschunnüsse k.5-Pecannüsse k.6-Paranüsse k.7-Pistazien k.8-Macadamianüsse
I) Weichtiere m) Schwefeldioxid und Sulphit n) Lupine