

Sankt Josef Speiseplan

Frühling

Allergene
Inhaltsstoffe
und Zusatzstoffe:

Montag: Hühnerbouillon ¹ mit Pfannkuchenstreifen ²⁻⁴
Gemüselasagne ¹⁻²⁻⁴ mit pikanter Paprika Sc.
dazu Salat ¹⁻⁴⁻⁵

Dienstag: Lauchcrèmesuppe ² mit Croûtons ²
Gebackene Auberginen ¹⁻²⁻⁴
mit hausgem. Zaziki ³ und Tomatenreis ¹

Mittwoch: Bündner Gerstensuppe ¹⁻²⁻¹⁵
Zwetschkenpofesen ²⁻⁴

Donnerstag: Rindsbouillon ¹ mit Buchstabennudeln ²⁻⁴
Schweinekrustenbraten ¹⁻⁵ mit Kümmeljus ¹⁻²⁻⁵
dazu frisches Blaukraut und Räuberknödeln ²⁻⁴⁻¹⁴

Freitag: Bärlauchrahmsuppe ¹⁻²
Gebratene Zanderfilets ¹⁻²⁻⁶ in der Mandelbutter ³⁻¹⁰
dazu Mangoldgemüse in Rahm ¹⁻² und Salzkartoffeln

- 1 - Sellerie
- 2 - Gluten (Weizen)
- 3 - Milch
- 4 - Eier
- 5 - Senf
- 6 - Fisch
- 7 - Krebstiere
- 8 - Weichtiere
- 9 - Erdnüsse
- 10 - Schalenfrüchte
- 11 - Sesam
- 12 - Lupine
- 13 - Soja
- 14 - Schwefeldioxid
- 15 - Nitritpökelsalz

Anmerkung:

Auch wenn in manchen Gerichten von Rahm gesprochen wird, ist dies, wenn keine Lactose angegeben wird, bei uns immer ein Sahneersatzprodukt.

Schon gewusst ?

Die **Aubergine** stammt ursprünglich aus Indien und gelangte interessanterweise **auf 2 Wegen nach Europa:** Einmal über Mittelasien nach Griechenland und von dort nach Italien und zum Anderen durch die Sarazenen von Nordafrika nach Spanien und von dort nach Frankreich. Ein starkes Indiz dafür ist die sprachliche Rückverfolgung, da sie in Frankreich Aubergine heißt, im katalanischen albinion, im arabischen al-badinja wohingegen sie in Italien Melanzane heißt und im griechischen melintzana.

Sankt Josef Speiseplan

Sommer

Allergene Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe:

<u>Montag:</u>	Rindsbouillon ¹ mit Markklößchen ²⁻³⁻⁴ Kasspatz`n ¹⁻²⁻³ dazu Salat ¹⁻⁴⁻⁵
<u>Dienstag:</u>	Hühnerbouillon ¹ mit Reis Panierte Champignons ¹⁻²⁻⁴ mit Sc. Rémoûlade ⁴⁻⁵ und Salzkartoffeln
<u>Mittwoch:</u>	Zucchinirahmsuppe ¹⁻² mit getrockneten Tomaten American Pancakes ²⁻³⁻⁴ mit Ahornsirup
<u>Donnerstag:</u>	Haferflockenrahmsuppe mit Gemüsestreifen ^{1-2(Hafer)} Gebratener Leberkas ¹⁻¹⁵ mit Kümmeljus ¹⁻²⁻⁵ und bayerischem Kartoffelsalat ¹⁻⁵
<u>Freitag:</u>	Gemüsebouillon ¹ mit Eierstich ³⁻⁴ Gebackener Halloumi ²⁻³⁻⁴ mit Gemüse-Hirserisotto ¹ dazu eine pikante Tomaten-Paprika Sc. ¹⁻²

- 1 - Sellerie
- 2 - Gluten (Weizen)
- 3 - Milch
- 4 - Eier
- 5 - Senf
- 6 - Fisch
- 7 - Krebstiere
- 8 - Weichtiere
- 9 - Erdnüsse
- 10 - Schalenfrüchte
- 11 - Sesam
- 12 - Lupine
- 13 - Soja
- 14 - Schwefeldioxid
- 15 - Nitritpökelsalz

Anmerkung:

Auch wenn in manchen Gerichten von Rahm gesprochen wird, ist dies, wenn keine Lactose angegeben wird, bei uns immer ein Sahneersatzprodukt.

Schon gewusst ?

Für die Herstellung eines Liters kanadischen Ahornsirups benötigt man 40 Liter Ahornsafte. Die Bäume sollten mindestens 40 Jahre alt sein und einen Durchmesser von mindestens 20 Zentimetern haben. Von ihnen werden jeweils nur etwa zehn Prozent des Saftes geerntet, da bei dieser Menge der Baum keinen Schaden nimmt und normal weiterwachsen kann.

Es gibt 4 Klassifizierungen: Golden, Amber, Dark und Very Dark, die sich durch den Grad des Einkochens und damit auch in der Farbe und Intensität des Geschmacks unterscheiden.

Sankt Josef Speiseplan

Herbst

Allergene Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe:

<u>Montag:</u>	Rindsbouillon ¹ mit Markklößchen ²⁻⁴ Nudeln ²⁻⁴ mit Schwammerlrahm Sc. ¹⁻² dazu Salat ¹⁻⁴⁻⁵
<u>Dienstag:</u>	Broccolirahmsuppe ¹⁻² mit gerösteten Mandeln ¹⁰ Gemüsequiche ¹⁻²⁻⁴ mit Rucola
<u>Mittwoch:</u>	Sternchensuppe ¹⁻²⁻⁴ Hausgemachte Buchteln ²⁻³⁻⁴ mit Vanille Sc. ³⁻⁴
<u>Donnerstag:</u>	Kartoffel-Gemüserahmsuppe ¹⁻² mit frischem Majoran „Piccata Milanese“ von der Putenbrust ¹⁻²⁻⁴ dazu Tomaten Sc. und Gemüsereis ¹
<u>Freitag:</u>	Veget. Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüsen ¹⁻² dazu geschnittene türkische Fladenbrote mit Sesam ²⁻¹¹ Joghurtcrème ³ mit Sauerkirschen

- 1 - Sellerie
- 2 - Gluten (Weizen)
- 3 - Milch
- 4 - Eier
- 5 - Senf
- 6 - Fisch
- 7 - Krebstiere
- 8 - Weichtiere
- 9 - Erdnüsse
- 10 - Schalenfrüchte
- 11 - Sesam
- 12 - Lupine
- 13 - Soja
- 14 - Schwefeldioxid
- 15 - Nitritpökelsalz

Anmerkung:

Auch wenn in manchen Gerichten von Rahm gesprochen wird, ist dies, wenn keine Lactose angegeben wird, bei uns immer ein Sahneersatzprodukt.

Schon gewusst ?

Angeblich stammt die **Piccata Milanese** (im Original mit Kalbfleisch hergestellt) gar nicht aus Italien, sondern soll eine Erfindung in den USA gewesen sein und kam erst von dort zurück nach Italien. Belege für diese Behauptung konnte ich dafür aber keine finden. Fest steht jedoch: Sie wurde von den ersten deutschen Touristen nach dem 2. Weltkrieg in den 50er-Jahren von Italien nach Deutschland „importiert“ und genoss für eine lange Zeit eine große Beliebtheit in allen besseren Restaurants in Deutschland. Heutzutage findet man sie aber nur noch selten auf den Speisekarten hiesiger Restaurants. Eine größere Beliebtheit hat sie noch in der Schweiz und dort vorwiegend im Tessin.

Sankt Josef Speiseplan

Winter

Allergene Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe:

Montag:

Rindsbouillon ¹ mit Pfannkuchenstreifen ²⁻⁴

Steinpilztortellini ²⁻⁴ in der Kräuterrahm Sc. ¹⁻²
dazu Salat ¹⁻⁴⁻⁵

Dienstag:

Gemüsebouillon ¹ mit Spinatpizokeln ²⁻⁴

Hausgem. Wildreisplätzchen ¹⁻²⁻⁴ mit Joghurt-Dip ³
und Gemüsebulgur ¹⁻²

Mittwoch:

Blumenkohlrahmsuppe ¹⁻² mit Schwarzbrotcroûtons ²

Kaiserschmarrn ²⁻³⁻⁴ mit Zwetschkenröster

Donnerstag:

Haferflockenrahmsuppe ¹⁻² mit Gemüsestreifen ¹

Fleischpflanzerln ¹⁻²⁻⁴⁻⁵ nach Art der Oma
dazu bayerischer Kartoffelsalat ¹⁻⁵

Freitag:

Klare Lauchsuppe mit Backerbsen ²⁻⁴

Gemüserisotto ¹

- 1 - Sellerie
- 2 - Gluten (Weizen)
- 3 - Milch
- 4 - Eier
- 5 - Senf
- 6 - Fisch
- 7 - Krebstiere
- 8 - Weichtiere
- 9 - Erdnüsse
- 10 - Schalenfrüchte
- 11 - Sesam
- 12 - Lupine
- 13 - Soja
- 14 - Schwefeldioxid
- 15 - Nitritpökelsalz

Anmerkung:

Auch wenn in manchen Gerichten von Rahm gesprochen wird, ist dies, wenn keine Lactose angegeben wird, bei immer ein Sahneersatzprodukt.

Schon gewusst ?

In früheren Zeiten gab es in weiten Teilen der Bevölkerung **nur einmal in der Woche Fleisch**. Es war für Viele einfach zu teuer. Wenn dann doch einmal etwas übriggeblieben ist, war es auch zu schade um es wegzuworfen, oder an die Tiere zu verfüttern. Das bereits gegarte Fleisch wurde eingefroren. Wenn dann irgendwann genug zusammen war, um es wieder zu verwenden, wurde es aufgetaut, gewolft und anschließend mit Ei, Semmelbröseln, Zwiebeln und Kräutern zu einer Masse verarbeitet. Aus diesen wurden kleine Küchle geformt und im Fett in der Pfanne ausgebacken.

Dazu gab es häufig Kartoffeln in verschiedener Form, ob als Pürée oder Kartoffelsalat oder in vielen anderen Formen.