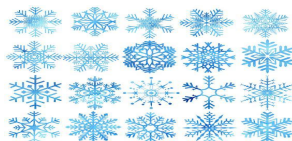


		Woche vom 18.01. bis 24.01.2021		X			Woche vom 25.01. bis 31.01.2021		X
<b>Mo.</b> <b>18.01.</b>	<b>Menü I</b>	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	524,2 kcal		<b>Mo</b> <b>25.01.</b>	<b>Menü I</b>	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g)	369,6 kcal	
		Banane				<b>Menü II</b>	Waldbeerquark		
	<b>Menü II</b>	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g)	592,9 kcal			<b>Menü II</b>	Kochklops mit Dillsoße, Salzkartoffeln (1,a,a1,S,c,j)	550,6 kcal	
		Banane					Waldbeerquark		
<b>Di.</b> <b>19.01.</b>	<b>Menü I</b>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal		<b>Di.</b> <b>26.01.</b>	<b>Menü I</b>	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal	
		Apfelmus (3)				<b>Menü II</b>	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	461,2 kcal	
	<b>Menü II</b>	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	344 kcal				Kirschjoghurt (g)		
		Apfelmus (3)					Kirschjoghurt (g)		
<b>Mi.</b> <b>20.01.</b>	<b>Menü I</b>	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Rotkraut und Kartoffeln (1,a1,a,j,d)	549,3 kcal		<b>Mi.</b> <b>27.01.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	526,6 kcal	
		Mandarinenkompott				<b>Menü II</b>	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Langkornreis (f,g,i,j,S)	688,1 kcal	
	<b>Menü II</b>	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	296,2 kcal				Aprikosenjoghurt		
		Mandarinenkompott					Aprikosenjoghurt		
<b>Do.</b> <b>21.01.</b>	<b>Menü I</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal		<b>Do.</b> <b>28.01.</b>	<b>Menü I</b>	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal	
		Apfel				<b>Menü II</b>	Bunte Spirelli mit Sauce Bolognese in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,i,a1,S)	535,3 kcal	
	<b>Menü II</b>	Schweinerippchen, Möhrensauerkraut, Kartoffelpüree (3,i,i,S,a,a1,g)	476,7 kcal				Rotkrautsalat (3,5,l)		
		Apfel					Rotkrautsalat (3,5,l)		
<b>Fr.</b> <b>22.01.</b>	<b>Menü I</b>	Porreeeintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	395,2 kcal		<b>Fr.</b> <b>29.01.</b>	<b>Menü I</b>	paniertes Schollenfilet mit Kräutersoße, Buttererbsen	662,5 kcal	
		Waldbeerjoghurt (g)				<b>Menü II</b>	Hefeklöse mit Heidelbeer-Vanilla-Soße (a,a1,c,g)	481,1 kcal	
	<b>Menü II</b>	Hähnchenschnitzel mit Möhrengemüse, Salzkartoffeln (1,g)	434 kcal				Kiwi		
		Waldbeerjoghurt (g)					Kiwi		
<b>Sa.</b> <b>23.01.</b>	<b>Menü I</b>	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	319,1 kcal		<b>Sa.</b> <b>30.01.</b>	<b>Menü I</b>	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1)	319,9 kcal	
		Wackelpudding (1)				<b>Menü II</b>	Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
	<b>Menü II</b>	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g)	404,1 kcal				Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	313,1 kcal	
		Wackelpudding (1)					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
<b>So.</b> <b>24.01.</b>	<b>Menü I</b>	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,j)	598,6 kcal		<b>So.</b> <b>31.01.</b>	<b>Menü I</b>	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	
		Karamellpudding (g)				<b>Menü II</b>	Putenpfanne mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (a1,a,j)	459,7 kcal	
	<b>Menü II</b>	Gemüse-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (a,a1,S)	593,4 kcal				Latte- Macchiato- Dessert (g)		
		Karamellpudding (g)					Latte- Macchiato- Dessert (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 01.02. bis 07.02.2021		X			Woche vom 08.02. bis 14.02.2021		X
Mo. 01.02.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	744,8 kcal	Mo. 08.02.	Menü I	Kesselgulasch von Rind mit Weißbrot (a,a1,2,j,)	493,6 kcal		
		Schokopudding (g)				Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	356,2 kcal	
	Menü II	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1)	302,7 kcal			Apfel- Mangojoghurt (1,g)			
		Schokopudding (g)				Apfel- Mangojoghurt (1,g)			
Di. 02.02.	Menü I	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S)	508,1 kcal	Di. 09.02.	Menü I	Wellfleisch, Majoransoße, Bayrischkraut, Salzkartoffeln (1,S,j,a,a1,.)	734,5 kcal		
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)				Menü II	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j)	704,2 kcal	
	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal			Vanillequarkspeise (1,g)			
		Apfel-Möhren-Rohkost (3)				Vanillequarkspeise (1,g)			
Mi. 03.02.	Menü I	Putenleber, gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	442,1 kcal	Mi. 10.02.	Menü I	Hühnerbeinchen mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,i,j,a,a1)	719 kcal		
		Pfirsichkompott (3)				Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g)	555,1 kcal	
	Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S)	357,4 kcal			Erdbeerkompott			
		Pfirsichkompott (3)				Erdbeerkompott			
Do. 04.02.	Menü I	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c)	644,6 kcal	Do. 11.02.	Menü I	Blumenkohlratling mit Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i)	656,9 kcal		
		Banane				Menü II	Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce		
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j)	492,3 kcal			marinierter Hering "Hausfrauenart" und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j)	625,7 kcal		
		Banane				Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce			
Fr. 05.02.	Menü I	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g)	554,6 kcal	Fr. 12.02.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j)	689,4 kcal		
		Apfelmus (3)				Menü II	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	326,8 kcal	
	Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i)	328,6 kcal			Birne			
		Apfelmus (3)				Birne			
Sa. 06.02.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	370,8 kcal	Sa. 13.02.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S)	591,3 kcal		
		Apfelkompott (3)				Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a)	408,1 kcal	
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1256,3 kcal			Kirschquarkspeise (g)			
		Apfelkompott (3)				Kirschquarkspeise (g)			
So. 07.02.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	806,3 kcal	So. 14.02.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,)	600,3 kcal		
		Schoko-Kokos-Quark				Menü II	Geflügelfrikadelle mit Buttermöhren, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,i,i,j)	901,1 kcal	
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	685,1 kcal			Fruchtcocktail (1)			
		Schoko-Kokos-Quark				Fruchtcocktail (1)			

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## Kuchenangebot für 2021

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 23.01.2021	Apfelkuchen	
Sonntag 24.01.2021	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Samstag 30.01.2021	Rhabarberkuchen	
Sonntag 31.01.2021	Latte-Macchiato-Schnitte	
Samstag 06.02.2021	Rührkuchen Mandarine	
Sonntag 07.02.2021	Eierschecke	
Samstag 13.02.2021	Butterkuchen	
Sonntag 14.02.2021	Erdbeer-Buttermilchschnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung



1 Stück 1,37 €

**Zusatzstoffe und Allergene:**a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.