

		Woche vom 19.12. bis 25.12.2022	X			Woche vom 26.12. bis 01.01.2023	X
Mo. 19.12.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel 475,2 kcal		2. Weihnachtsfeiertag	Mo 26.12.	Menü I	Kaninchenrollbraten mit Rosenkohl und Kartoffeln (1,5,S,3,g,l,a1,a,j,i) 487,9 kcal
		Mandarine					Mousse au Chocolat (f,g)
	Menü II	Seelachswürfel in Kräutersoße mit Erbsengemüse und Kartoffeln (2,d,g) 468,9 kcal				Menü II	Hähnchenkeulensteak mit Rahmchampignon und Kartoffel (a,a1,j,S,g,1) #NV
		Mandarine					Mousse au Chocolat (f,g)
Di. 20.12.	Menü I	Rindergeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) 515,1 kcal		Di. 27.12.		Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,S,g) 705,1 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)					Waldbeerrjoghurt (g)
	Menü II	Spirelli mit Spinat-Sahne-Soße (a,a1,1,g,3) 580,5 kcal				Menü II	Tortellini mit Tomatenragout (a,a1,c,g,1) 539,9 kcal
		Weißkohl-Rohkost (3,l)					Waldbeerrjoghurt (g)
Mi. 21.12.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt (g) 555,1 kcal		Mi. 28.12.		Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S) 684,9 kcal
		Apfelkompott (3)					Milchfee (g)
	Menü II	Geflügelfrikadelle mit Brokkoli und Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) 681,9 kcal				Menü II	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5) 392,9 kcal
		Apfelkompott (3)					Milchfee (g)
Do. 22.12.	Menü I	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) 489,7 kcal		Do. 29.12.		Menü I	Schollenfilet in Maispanade, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Kartoffelstampf (g,3,a,a1,i,d) 591,9 kcal
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Orangejoghurt (g)
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) 492,3 kcal				Menü II	Grüppcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,f,i,a3,S,g) 344 kcal
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Orangejoghurt (g)
Fr. 23.12.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,a1,c,g,) 634,6 kcal		Fr. 30.12.		Menü I	bunte Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen und Reis (1,2,4,a,f,l) 411,5 kcal
		Fruchtjoghurt (g)					Bananenquark (g)
	Menü II	Putensteak mit Geflügelsoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g) 809,3 kcal				Menü II	Kesselgulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,) 517,5 kcal
		Fruchtjoghurt (g)					Bananenquark (g)
Heiligabend	Menü I	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen (2,3,8,a,c,g,j) 511,5 kcal		Silvester	Sa. 31.12.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1) 319,9 kcal
Sa. 24.12.		Weihnachtsüberraschung					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)
		Menü II	Möhreneintopf mit Schweinefleisch (1, a, a1,S,g) 381,3 kcal				Menü II
Weihnachtsüberraschung			Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)				
1. Weihnachtsfeiertag	Menü I	Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,5,9,g,a,i,j,l) 1038,2 kcal		Neujahr	So. 01.01.	Menü I	Forelle Blau, Zitronen-Buttersoße, Rotkohl, Salzkartoffeln (1,3,5,9,a,g,l,j) 560,3 kcal
		Apfel-Zimt-Dessert					Waldbeerengrütze
So. 25.12.	Menü II	Rindergulasch, Rotkraut und Kartoffelklöße (2,3,a,f,i,j,l,g,9,5,1) 426,3 kcal				Menü II	gefüllter Schweinebraten mit Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln (3,4,a,i,g,j,l) 607,6 kcal
		Apfel-Zimt-Dessert					Waldbeerengrütze

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

		Woche vom 02.01. bis 08.01.2023		X			Woche vom 09.01. bis 15.01.2023		X
Mo. 02.01.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	488,4 kcal		Mo. 09.01.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	338,1 kcal	
		Apfel				Menü II	Banane		
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g)	430,8 kcal			Menü II	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S)	502,9 kcal	
		Apfel					Banane		
Di. 03.01.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i,a1,g,S)	784,6 kcal		Di. 10.01.	Menü I	Blumenkohlröschen in Dillsoße mit Dampfkartoffel (a,a1,g)	587,2 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
	Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	278,9 kcal			Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	645,3 kcal	
		Pfirsichjoghurt (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
Mi. 04.01.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal		Mi. 11.01.	Menü I	Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g)	556,7 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Erdbeerpudding (g)		
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	526,5 kcal			Menü II	gebratene Hähnchenbrust mit Butterbohnen, Kartoffeln (a,a1,g)	425,5 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,l)					Erdbeerpudding (g)		
Do. 05.01.	Menü I	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g)	293,1 kcal		Do. 12.01.	Menü I	Wildlachs in mediterraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis mit Erbsen(a,a1,d)	495,6 kcal	
		Eisbergsalat,Joghurdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)					Zitronenquarkspeise (g)		
	Menü II	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch (a,a1,c,i)	308,7 kcal			Menü II	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l)	556,8 kcal	
		Eisbergsalat,Joghurdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)					Zitronenquarkspeise (g)		
Fr. 06.01.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis	382,7 kcal		Fr. 13.01.	Menü I	Putenfrikadelle, Möhregemüse, Salzkartoffel (1,a,c,g,l)	557,2 kcal	
		Mandarinenkompott					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1,g)	499,5 kcal			Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	313,9 kcal	
		Mandarinenkompott					Birnenkompott (3)		
Sa. 07.01.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal		Sa. 14.01.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S)	591,3 kcal	
		Apfelkompott (3)					Kirschquarkspeise (g)		
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1256,3 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,g)	408,1 kcal	
		Apfelkompott (3)					Kirschquarkspeise (g)		
So. 08.01.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	806,3 kcal		So. 15.01.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,)	600,3 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Fruchtcocktail (1)		
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	685,1 kcal			Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße,Brokkolie und Salzkartoffeln (a1,1,a,f,g,i,j,S)	639,6 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Fruchtcocktail (1)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

## *Kuchenangebot für 2022/ 2023*

<b>Kuchenangebot</b>		<b>Stückzahl</b>
<b>Samstag</b> 24.12.2022	Wiener Apfelkuchen	
<b>Sonntag</b> 25.12.2022	Vanilleschnitte mit Himbeer	
<b>Samstag</b> 31.12.2022	Rührkuchen Mandarine	
<b>Sonntag</b> 01.01.2023	Tiramisuschnitte	
<b>Samstag</b> 07.01.2023	Marmor-Kirsch-Kuchen	
<b>Sonntag</b> 08.01.2023	Erbbeer-Himbeer-Joghurtschnitte	
<b>Samstag</b> 14.01.2023	Bienenstich	
<b>Sonntag</b> 15.01.2023	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,49 €  
ab 01.01.23 1,52 €

**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.