

		Woche vom 21.11. bis 27.11.2022		X			Woche vom 28.11. bis 04.12.2022		X
Mo. 21.11.	Menü I	gelbe Erbseneintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Porree(i)	324,6 kcal		Mo 28.11.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Banane				Menü II	Birnenkompott (3)		
	Menü II	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S)	601,5 kcal			Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal	
		Banane					Birnenkompott (3)		
Di. 22.11.	Menü I	Makkaroni, Gemüse-Geflügel- Bolognese(Huhn, Tomate, Zucchini, Mais, Möhre) (a,a1,c)	438,1 kcal		Di. 29.11.	Menü I	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,1,2,3,8,j,a,f,g,i)	852,9 kcal	
		Weißkohl-Rohkost (3,l)				Menü II	Vanillepudding (1,g)		
	Menü II	Sülze mit Remoladensoße, Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1125,6 kcal			Menü II	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g,S)	784,6 kcal	
		Weißkohl-Rohkost (3,l)					Vanillepudding (1,g)		
Mi. 23.11.	Menü I	Steckrübeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,S,a,a1,i)	346,2 kcal		Mi. 30.11.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,f,i,a3,S,g)	344 kcal	
		Kirschjoghurt (g)				Menü II	Mandarine		
	Menü II	Schweinebraten, grüne Bohnen, Semmelknödel (j,S,a,a1,g,j,c)	636,8 kcal			Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j)	452,6 kcal	
		Kirschjoghurt (g)					Mandarine		
Do. 24.11.	Menü I	Schellfischfilet in Cornflakespanade, Zitronensoße, Dampfkartoffeln (1,a,a1,g,j,d)	469,4 kcal		Do. 01.12.	Menü I	Leberkäse, Bratensoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelpüree (2,3,8,S,g1,a1)	595,3 kcal	
		Möhren- Apfelrohkost				Menü II	Erdbeerquark (g)		
	Menü II	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal			Menü II	Brathering in Zwiebel-Möhren-Tunke, Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,i,a)	481,8 kcal	
		Möhren- Apfelrohkost					Erdbeerquark (g)		
Fr. 25.11.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	328,5 kcal		Fr. 02.12.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	554,6 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)				Menü II	Apfelmus (3)		
	Menü II	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	303,7 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Apfelmus (3)		
Sa. 26.11.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal		Sa. 03.12.	Menü I	Porreeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g)	307,4 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille				Menü II	Pfirsichjoghurt (g)		
	Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüesoße und Reis (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal			Menü II	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g)	684,3 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt (g)		
1.Advent So. 27.11.	Menü I	Rinderbraten mit Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal		2.Advent So. 04.12.	Menü I	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)				Menü II	Schoko-Nuss-Dessert		
	Menü II	Kaninchenragout, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelklöße (1,8,3,a,g,j.)	523,7 kcal			Menü II	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	658,9 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Schoko-Nuss-Dessert		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



# Menüplan

		Woche vom 05.12. bis 11.12.2022		X			Woche vom 12.12. bis 18.12.2022		X
<b>Mo.</b> <b>05.12.</b>	<b>Menü I</b>	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal		<b>Mo.</b> <b>12.12.</b>	<b>Menü I</b>	Wirsingkohleintopf mit Kartoffeln, Karotten und Rindfleisch	355 kcal	
		Obst				<b>Menü II</b>	Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)		
	<b>Menü II</b>	Schweinefrikadelle mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (g,a,j,a1,c,S)	627,4 kcal				Schinkenspirelli mit Tomato-Mozzarella-Soße (2,3,1,a,a1,g)	507 kcal	
		Obst					Erdbeerpudding mit Sahne (1,g)		
<b>Nicolaus</b> <b>Mi.</b> <b>06.12.</b>	<b>Menü I</b>	Backfisch mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln (1,a,a1,d,j)	554,9 kcal		<b>Di.</b> <b>13.12.</b>	<b>Menü I</b>	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	
		Nicolausüberraschung						Obst	
	<b>Menü II</b>	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	986 kcal			<b>Menü II</b>	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal	
		Nicolausüberraschung					Obst		
<b>Mi.</b> <b>07.12.</b>	<b>Menü I</b>	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal		<b>Mi.</b> <b>14.12.</b>	<b>Menü I</b>	Vollkornnudeln mit Zucchini-Karotten-Soße und Reibekäse (a,a1,g.)	521,6 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)						Ananasquark	
	<b>Menü II</b>	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal			<b>Menü II</b>	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c)	644,6 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)					Ananasquark		
<b>Do.</b> <b>08.12.</b>	<b>Menü I</b>	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	560,8 kcal		<b>Do.</b> <b>15.12.</b>	<b>Menü I</b>	Hering in Apfel-Gurken-Joghurt-Schnittlauchsoße, Dampfkartoffeln (2,d,g)	640,5 kcal	
		Mandarine						Birnenkompott (3)	
	<b>Menü II</b>	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	360,2 kcal			<b>Menü II</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal	
		Mandarine					Birnenkompott (3)		
<b>Fr.</b> <b>09.12.</b>	<b>Menü I</b>	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,i,S,j)	736,7 kcal		<b>Fr.</b> <b>16.12.</b>	<b>Menü I</b>	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree (c,a,a1,g)	718 kcal	
		Milchfee (g)						Gurkensalat (3,5,l)	
	<b>Menü II</b>	Rinderhackfleischbällchen in Champignonsoße, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,j,1)	499,5 kcal			<b>Menü II</b>	Nudeleintopf mit bunten Gemüse, Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal	
		Milchfee (g)					Gurkensalat (3,5,l)		
<b>Sa.</b> <b>10.12.</b>	<b>Menü I</b>	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S)	502,9 kcal		<b>Sa.</b> <b>17.12.</b>	<b>Menü I</b>	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	542,7 kcal	
		Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce						Aprikosenkompott (3)	
	<b>Menü II</b>	Putengeschnetzeltes in Curry-Gemüesoße und Reis (a1,a,j)	719,7 kcal			<b>Menü II</b>	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	278,9 kcal	
		Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce					Aprikosenkompott (3)		
<b>3.Advent</b> <b>So.</b> <b>11.12.</b>	<b>Menü I</b>	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (g,1,a,j)	777,6 kcal		<b>4.Advent</b> <b>So.</b> <b>18.12.</b>	<b>Menü I</b>	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1)	630,7 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)						Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	
	<b>Menü II</b>	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,)	669 kcal			<b>Menü II</b>	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j)	621,3 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)					Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

## *Kuchenangebot für 2022*

<b>Kuchenangebot</b>		<b>Stückzahl</b>
<b>Samstag</b> 26.11.2022	Kirschkuchen mit Mandelsplitter	
<b>Sonntag</b> 27.11.2022	Latte-Macchiato-Schnitte	
<b>Samstag</b> 03.12.2022	Nuß-Karamel-Kuchen	
<b>Sonntag</b> 04.12.2022	Schoko- Kirschkuchen	
<b>Samstag</b> 10.12.2022	Russischer Zupfkuchen	
<b>Sonntag</b> 11.12.2022	Schoko-Sahne-Schnitte	
<b>Samstag</b> 17.12.2022	Apfel-Zimt-Schnecke	
<b>Sonntag</b> 18.12.2022	Mandarine- Sahne- Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,49 €

**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 - Glutenthaltiges 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.