

		Woche vom 24.10. bis 30.10.2022	X			Woche vom 31.10. bis 06.11.2022	X
Mo. 24.10.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S) Apfel	488,4 kcal	Reformatio ntag Mo 31.10.	Menü I	gedünstetes Kabeljaufilet, Butte, Zitrone, Rotkraut, Salzkartoffeln(1,a,d,j,g,a1) Mandarine-Mascarpone-Creme (g)	560,5 kcal
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g) Apfel	430,8 kcal		Menü II	gefüllter Schweinebraten mit Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln (3,4,a,i,g,j,l) Mandarine-Mascarpone-Creme (g)	607,6 kcal
Di. 25.10.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g,S) Pflirsichjoghurt (g)	784,6 kcal	Di. 01.11.	Menü I	Blumenkohlröschen in Dillsoße mit Dampfkartoffel (a,a1,g) Gurkensalat (3,5,l)	587,2 kcal
	Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,.) Pflirsichjoghurt (g)	278,9 kcal		Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S) Gurkensalat (3,5,l)	645,3 kcal
Mi. 26.10.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j) Rotkrautsalat (3,5,l)	560,8 kcal	Mi. 02.11.	Menü I	Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g) Erdbeerpudding (g)	556,7 kcal
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g) Rotkrautsalat (3,5,l)	526,5 kcal		Menü II	gebratene Hähnchenbrust mit Butterbohnen, Kartoffeln (a,a1,g) Erdbeerpudding (g)	425,5 kcal
Do. 27.10.	Menü I	Seelachswürfel mit Möhrenscheiben in Zitronensoße und Dampfkartoffeln(a,a1,d,g) Eisbergsalat,Joghurtdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)	293,1 kcal	Do. 03.11.	Menü I	Wildlachs in mediteraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis mit Erbsen(a,a1,d) Zitronenquarkspeise (g)	495,6 kcal
	Menü II	Nudeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch (a,a1,c,i) Eisbergsalat,Joghurtdressing mit Kräutern und Emmentahler (g)	308,7 kcal		Menü II	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l) Zitronenquarkspeise (g)	556,8 kcal
Fr. 28.10.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis Mandarinenkompott	382,7 kcal	Fr. 04.11.	Menü I	Putenfrikadelle, Möhregemüse, Salzkartoffel (1,a,c,g,l) Nougatpudding (g,h,2)	557,2 kcal
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1,g) Mandarinenkompott	499,5 kcal		Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) Nougatpudding (g,h,2)	313,9 kcal
Sa. 29.10.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Apfelkompott (3)	360,2 kcal	Sa. 05.11.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S) Kirschquarkspeise (g)	591,3 kcal
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) Apfelkompott (3)	1256,3 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,g) Kirschquarkspeise (g)	408,1 kcal
So. 30.10.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) Schoko-Kokos-Quark	806,3 kcal	So. 06.11.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,.) Fruchtcocktail (1)	600,3 kcal
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) Schoko-Kokos-Quark	685,1 kcal		Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße,Brokkolie und Salzkartoffeln (a1,1,a,f,g,i,j,S) Fruchtcocktail (1)	639,6 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

		Woche vom 07.11. bis 13.11.2022		X			Woche vom 14.11. bis 20.11.2022		X
Mo. 07.11.	Menü I	bunter Reiseintopf (Langkornreis, Möhre, Erbsen, Blumenkohl, Petersilie)	227,3 kcal		Mo. 14.11.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,i,S,j)	736,7 kcal	
		Milchschokopudding (g)				Menü II	Birne		
	Menü II	Schweinefrikadelle, Champignonrahmsoße, Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal			Menü II	Karottenscheibeneintopf mit Rinderkeulenfleisch Birne	425,1 kcal	
Di. 08.11.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	554,6 kcal		Di. 15.11.	Menü I	Kochklops Kapernsoße, Salzkartoffeln (1,S,a1,a,j,g,c)	609,2 kcal	
		Apfelmus (3)				Menü II	Weißkohl-Rohkost (3,l)		
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	528,1 kcal			Menü II	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" und Reibekäse (a1,1,a,g)	573,7 kcal	
		Apfelmus (3)					Weißkohl-Rohkost (3,l)		
Mi. 09.11.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g)	485,4 kcal		Mi. 16.11.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g)	371,5 kcal	
		Obst				Menü II	Wackelpudding (1)		
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	337,9 kcal			Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	684,9 kcal	
		Obst					Wackelpudding (1)		
Do. 10.11.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	386,9 kcal		Do. 17.11.	Menü I	Backfisch, Zitronensoße, Kartoffelpüree (1,a1,a,d,j,g)	607,5 kcal	
		Rettichsalat mit Joghurt (g)				Menü II	Apfel-Möhren-Rohkost		
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l)	668,1 kcal			Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelpüree (g,2,3,8,S,a,a1,j)	653,7 kcal	
		Rettichsalat mit Joghurt (g)					Apfel-Möhren-Rohkost		
Fr. 11.11.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Gemüse und Rindfleisch (2,3,a,f,i,a3,g)	510,8 kcal		Fr. 18.11.	Menü I	Nudeleintopf mit bunten Gemüse, Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)				Menü II	Himbeerquarkspeise (g)		
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i)	639 kcal			Menü II	Bockwurst mit Kartoffelsalat (1,2,3,8,j,g,c,a)	599,3 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)					Himbeerquarkspeise (g)		
Sa. 12.11.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	392 kcal		Sa. 19.11.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	461,2 kcal	
		Apfelmus (3)				Menü II	Mandarine		
	Menü II	Blumenkohlterrine mit Hähnchenfleischklößchen (1,a,i,g)	374,9 kcal			Menü II	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S)	328,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Mandarine		
So. 13.11.	Menü I	Kasslerpfanne mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,j,a,i,g,S)	600,4 kcal		So. 20.11.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	748,8 kcal	
		Rote Grütze (1,a)				Menü II	Fruchtjoghurt (g)		
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j)	439,8 kcal			Menü II	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu", Bohnengemüse, Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,a1)	869,2 kcal	
		Rote Grütze (1,a)					Fruchtjoghurt (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2022

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 29.10.2022	Blaubeermuffin	
Sonntag 30.10.2022	Aprikosenkuchen	
Samstag 05.11.2022	Donuts	
Sonntag 06.11.2022	Käsekuchen	
Samstag 12.11.2022	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 13.11.2022	Tiramisuschnitte	
Samstag 19.11.2022	Marmorkuchen	
Sonntag 20.11.2022	Schoko-Rote-Grützekuchen	

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.