











		Woche vom 21.12. bis 27.12.2020		X			Woche vom 28.12. bis 03.01.2021		X
Mo. 21.12.	Menü I	Gemüseschnitzel, Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,i,g,j)	782,8 kcal		Mo 28.12.	Menü I	Champignon-Hackfleischpfanne mit Stampfkartoffeln (9,a,a1,g,j,S)	630,5 kcal	
		Apfelmus (3)					Waldbeerjoghurt (g)		
	Menü II	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g)	554,6 kcal			Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Schnittlauchkarotten und Stampfkartoffeln (1,a1,a,d,j,l)	666,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Waldbeerjoghurt (g)		
Di. 22.12.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	370,8 kcal		Di. 29.12.	Menü I	Vanilla-Grießbrei (a,a1,g)	527,6 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)					Kirschkompott (1)		
	Menü II	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S)	736,8 kcal			Menü II	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Fleischklößchen (1,3,8,S)	371 kcal	
		Erdbeerjoghurt (1,g)					Kirschkompott (1)		
Mi. 23.12.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j)	553,8 kcal		Mi. 30.12.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,a,f,g,i,j,S)	539,6 kcal	
		Fruchtcocktail (1)					Apfelsaft (9)		
	Menü II	Grüne-Erbсен-Eintopf mit Schweinefleisch (S,a)	488,7 kcal			Menü II	marinierter Heringsstippe und Dillkartoffeln (3,9,c,d,g,j)	640,5 kcal	
		Fruchtcocktail (1)					Apfelsaft (9)		
Heilig abend Do. 24.12.	Menü I	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen (2,3,8,a,c,g,j)	511,5 kcal		Silvester Do. 31.12.	Menü I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch (1,a,a1)	365,3 kcal	
		Weihnachtsüberraschung					Vanillequarkspeise (1,g)		
	Menü II	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Hörnchennudeln (a,c,i,a1)	360,1 kcal			Menü II	Jägerschnitzel mit Basilikum-Tomatensoße, Gabelspaghetti (a1,1,2,3,8,c,g,a,i,S)	816,6 kcal	
		Weihnachtsüberraschung					Vanillequarkspeise (1,g)		
1.Weihnachts Feiertag Fr. 25.12.	Menü I	Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,5,9,a,i,j,l)	1038,2 kcal		Neujahr Fr. 01.01.	Menü I	Forelle Blau, Zitronen-Buttersoße, Rotkohl, Salzkartoffeln (1,3,5,9,a,g,l,j)	560,3 kcal	
		Ananaskompott					Orangen-Limette-Dessert		
	Menü II	Burgunderbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,a1,a,f,i,g,c)	743,6 kcal			Menü II	gebratenes Hähnchensteak mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln (a1,a,g)	441,2 kcal	
		Ananaskompott					Orangen-Limette-Dessert		
2. Weihnachts Feiertag Sa. 26.12.	Menü I	Wildgulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln (a,a1,j,1,a2,g,c,h,h1,h2)	318 kcal		Sa. 02.01.	Menü I	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Hammelfleisch (1,f)	274,5 kcal	
		Apfel-Zimt-Dessert					Apfelkompott (3)		
	Menü II	Kaninchenrollbraten mit Buttermöhren und Kartoffeln (1,5,S,3,g,l,a1,a,j,i)	487,9 kcal			Menü II	Schweinegulasch mit Paprikastreifen und Kräuterreis (a,a1,j,S)	679,6 kcal	
		Apfel-Zimt-Dessert					Apfelkompott (3)		
So. 27.12.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (1,a,j)	777,6 kcal		So. 03.01.	Menü I	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j)	490,3 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)					Fruchtcocktail (1)		
	Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j)	669 kcal			Menü II	Helgoländer Fischpfanne mit Kräuterpüree (1,a,a1,d,i,g)	424 kcal	
		Himbeerquarkspeise (g)					Fruchtcocktail (1)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 04.01. bis 10.01.2021		X			Woche vom 11.01. bis 17.01.2021		X
Mo. 04.01.	Menü I	Fleckeepotf (3,9,a,l,5)	392,9 kcal		Mo. 11.01.	Menü I	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a,i,S,g)	744,8 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)		
	Menü II	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (1,c,g,5,3,l)	528,4 kcal			Menü II	Backfisch, Kräutersoße, Kartoffelpüree (a,d,1,a1,g,9)	524,2 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)		
Di. 05.01.	Menü I	paniertes Seelachsfilet, Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i,l,3)	547,9 kcal		Di. 12.01.	Menü I	Spirelli mit Spinat-Hackfleisch-Soße (a1,a,S)	654,3 kcal	
		Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)					Apfel- Mangojoghurt (1,g)		
	Menü II	Putengeschnetzeltes mit Ananas und Reis (a,j)	484,2 kcal			Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	
		Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)					Apfel- Mangojoghurt (1,g)		
Mi. 06.01.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g)	392 kcal		Mi. 13.01.	Menü I	Schweinesteak mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (S,a1,i,a)	569,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Vanillequarkspeise (1,g)		
	Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i)	328,6 kcal			Menü II	Geflügelfrikadelle mit Brokkoli, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3)	681,9 kcal	
		Apfelmus (3)					Vanillequarkspeise (1,g)		
Do. 07.01.	Menü I	Sülze, Kräuter-Zwiebel-Gurkensoße, Bratkartoffeln (2,i,S,1,9,j)	730,8 kcal		Do. 14.01.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	326,8 kcal	
		Weißkrautsalat					Mandarine		
	Menü II	Fleischklößchen mit Gemüesoße und Reis (a1,1,a,c,S,i,j)	604,9 kcal			Menü II	Eierkuchen mit Apfelfüllung, Vanilla-Mohnsoße (a,a1,c,g)	678 kcal	
		Weißkrautsalat					Mandarine		
Fr. 08.01.	Menü I	Wirsingroulade, Bratensoße, Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1)	481,8 kcal		Fr. 15.01.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S)	747,8 kcal	
		Kiwi					Birnenkompott (3)		
	Menü II	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch (1,i,S)	254,3 kcal			Menü II	gekochte Eier in Dillsoße, Kartoffelpüree (c,1,a,a1,j,g)	574,6 kcal	
		Kiwi					Birnenkompott (3)		
Sa. 09.01.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	398,8 kcal		Sa. 16.01.	Menü I	Gelbe-Erbisen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,a,a1)	542,7 kcal	
		Schokopudding (g)					Aprikosenkompott (3)		
	Menü II	Schweineleberagout mit Kartoffelpüree (a1,3,a,g,S)	474,1 kcal			Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,)	278,9 kcal	
		Schokopudding (g)					Aprikosenkompott (3)		
So. 10.01.	Menü I	Schweinebraten, Schwarzwurzelgemüse, Schwenkkartoffeln (1,S,a1,a,g,i)	672,1 kcal		So. 17.01.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1)	630,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		
	Menü II	Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse, Schwenkkartoffeln (a1,1,a)	566,2 kcal			Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j)	621,3 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## Kuchenangebot für 2020/ 2021

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 26.12.2020	Stollen	
Sonntag 27.12.2020	Vanilleplunder	
Samstag 02.01.2021	Apfel-Zimt-Schnecke	
Sonntag 03.01.2021	Marmor-Kirsch-Kuchen	
Samstag 09.01.2021	Quarkbällchen	
Sonntag 10.01.2021	Schokoladenkuchen	
Samstag 16.01.2021	Quark-Mohnkuchen	
Sonntag 17.01.2021	Mandarine- Sahne- Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung



1 Stück 1,32 €

1 Stück 1,37 € ab Januar 2021

**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.