










		Woche vom 28.09. bis 04.10.2020	X			Woche vom 05.10. bis 11.10.2020	X
Mo. 28.09.	Menü I	Gemüseschnitzel, Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,i,g,j) 782,8 kcal Apfelmus (3)		Mo 05.10.	Menü I	Champignon-Hackfleischpfanne mit Stampfkartoffeln (9,a,a1,g,j,S) 630,5 kcal Waldbeerjoghurt (g)	
	Menü II	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g) 554,6 kcal Apfelmus (3)			Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Schnittlauchkarotten und Stampfkartoffeln (1,a1,a,d,j,l) 666,9 kcal Waldbeerjoghurt (g)	
Di. 29.09.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) 370,8 kcal Erdbeerjoghurt (1,g)		Di. 06.10.	Menü I	Vanilla-Grießbrei (a,a1,g) 527,6 kcal Kirschkompott (1)	
	Menü II	Bunte Spirelli mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) 736,8 kcal Erdbeerjoghurt (1,g)			Menü II	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Fleischklößchen (1,3,8,S) 371 kcal Kirschkompott (1)	
Mi. 30.09.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j) 553,8 kcal Fruchtcocktail (1)		Mi. 07.10.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,a,f,g,i,j,S) 539,6 kcal Apfelsaft (9)	
	Menü II	Grüne-Erbсен-Eintopf mit Schweinefleisch (S,a) 488,7 kcal Fruchtcocktail (1)			Menü II	marinierter Heringsstippe und Dillkartoffeln (3,9,c,d,g,j) 640,5 kcal Apfelsaft (9)	
Do. 01.10.	Menü I	Backfisch mit Petersiliensoße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,4,9,a,c,g,j) 510,3 kcal Apfel-Möhren-Rohkost (3)		Do. 08.10.	Menü I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch (1,a,a1) 365,3 kcal Vanillequarkspeise (1,g)	
	Menü II	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S) 508,1 kcal Apfel-Möhren-Rohkost (3)			Menü II	Jägerschnitzel mit Basilikum-Tomatensoße, Gabelspaghetti (a1,1,2,3,8,c,g,a,i,S) 816,6 kcal Vanillequarkspeise (1,g)	
Fr. 02.10.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j) 689,4 kcal Obst		Fr. 09.10.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j) 488,4 kcal Waldmeisterjoghurt (1)	
	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) 355,8 kcal Obst			Menü II	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c) 328,5 kcal Waldmeisterjoghurt (1)	
Sa. 03.10.	Menü I	gefüllter Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen (a1,a,g,j,S,1,3,5) 702,1 kcal Mandarine-Mascarpone-Creme (2,g)		Sa. 10.10.	Menü I	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Hammelfleisch (1,f) 274,5 kcal Apfelkompott (3)	
	Menü II	gedünstete Hähnchenbrust, Spargel mit Soße Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,a,g) 453,4 kcal Mandarine-Mascarpone-Creme (2,g)			Menü II	Schweinegulasch mit Paprikastreifen und Kräuterreis (a,a1,j,S) 679,6 kcal Apfelkompott (3)	
So. 04.10.	Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (1,a,j) 777,6 kcal Himbeerquarkspeise (g)		So. 11.10.	Menü I	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j) 490,3 kcal Fruchtcocktail (1)	
	Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j) 669 kcal Himbeerquarkspeise (g)			Menü II	Helgoländer Fischpfanne mit Kräuterpüree (1,a,a1,d,i,g) 424 kcal Fruchtcocktail (1)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 12.10. bis 18.10.2020	X			Woche vom 19.10. bis 25.10.2020	X
Mo. 12.10.	Menü I	Fleckeeintopf (3,9,a,l,5) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	 392,9 kcal	Mo. 19.10.	Menü I	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a1,9,S,g) Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)	744,8 kcal
	Menü II	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (1,c,g,5,3,l) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	528,4 kcal		Menü II	Backfisch, Kräutersoße, Kartoffelpüree (a,d,1,a1,g,9) Apfel-Sellerie-Salat (3,9,i)	524,2 kcal
Di. 13.10.	Menü I	paniertes Seelachsfilet, Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i,l,3) Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)	547,9 kcal	Di. 20.10.	Menü I	Spirelli mit Spinat-Hackfleisch-Soße (a1,a,S) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	654,3 kcal
	Menü II	Putengeschnitzeltes mit Ananas und Reis (a,j) Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)	484,2 kcal		Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	 355,8 kcal
Mi. 14.10.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g) Apfelmus (3)	 392 kcal	Mi. 21.10.	Menü I	Schweinesteak mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (S,a1,j,a) Vanillequarkspeise (1,g)	569,9 kcal
	Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i) Apfelmus (3)	328,6 kcal		Menü II	Geflügelfrikadelle mit Brokkoli, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) Vanillequarkspeise (1,g)	681,9 kcal
Do. 15.10.	Menü I	Sülze, Kräuter-Zwiebel-Gurkensoße, Bratkartoffeln (2,i,S,1,9,j) Weißkrautsalat	730,8 kcal	Do. 22.10.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Mandarine	 326,8 kcal
	Menü II	Fleischklößchen mit Gemüesoße und Reis (a1,1,a,c,S,i,j) Weißkrautsalat	604,9 kcal		Menü II	Eierkuchen mit Apfelfüllung, Vanilla-Mohnsoße (a,a1,c,g) Mandarine	678 kcal
Fr. 16.10.	Menü I	Wirsingroulade, Bratensoße, Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1) Kiwi	 481,8 kcal	Fr. 23.10.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) Birnenkompott (3)	747,8 kcal
	Menü II	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch (1,i,S) Kiwi	254,3 kcal		Menü II	gekochte Eier in Dillsoße, Kartoffelpüree (c,1,a,a1,j,g) Birnenkompott (3)	574,6 kcal
Sa. 17.10.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Schokopudding (g)	398,8 kcal	Sa. 24.10.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,a,a1) Aprikosenkompott (3)	542,7 kcal
	Menü II	Schweineleberragout mit Kartoffelpüree (a1,3,a,g,S) Schokopudding (g)	474,1 kcal		Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,) Aprikosenkompott (3)	278,9 kcal
So. 18.10.	Menü I	Schweinebraten, Schwarzwurzelgemüse, Schwenkkartoffeln (1,S,a1,a,g,i) Pfirsichkompott (3)	672,1 kcal	So. 25.10.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1) Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	 630,7 kcal
	Menü II	Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse, Schwenkkartoffeln (a1,1,a) Pfirsichkompott (3)	 566,2 kcal		Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j) Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)	621,3 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Kuchenangebot für 2020

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 03.10.2020	Bienenstich	
Sonntag 04.10.2020	Latte-Macchiato-Schnitte	
Samstag 10.10.2020	Apfelkuchen	
Sonntag 11.10.2020	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
Samstag 17.10.2020	Rührkuchen Mandarine	
Sonntag 18.10.2020	Puddingkuchen	
Samstag 24.10.2020	Kirschsandkuchen	
Sonntag 25.10.2020	Quark-Mohnkuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung



1 Stück 1,32 €

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.