

		Woche vom 16.12. bis 22.12.2024		X			Woche vom 23.12. bis 29.12.2024		X
Mo. 16.12.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal		Mo 23.12.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,g,j)	681,1 kcal	
		Milchschockopudding (g)					Birne		
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g)	373,3 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	252,0 kcal	
		Milchschockopudding (g)					Birne		
Di. 17.12.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g)	499,2 kcal	Heiligabend Di. 24.12.	Menü I	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen (2,3,8,a,c,g,j)	511,5 kcal		
		Apfelmus (3)				Weihnachtsüberraschung			
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g)	178,9 kcal		Menü II	bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g)	357,4 kcal		
		Apfelmus (3)				Weihnachtsüberraschung			
Mi. 18.12.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g)	506,4 kcal	1.Weihnachts- feiertag Mi. 25.12.	Menü I	Kaninchenkeule, Rotkohl, Kartoffelklöße (1,3,5,8,9,a,g,j,l)	585,8 kcal		
		Banane				Mousse au Chocolat (f,g)			
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f)	241,7 kcal		Menü II	gefüllte Fischrolade, Rotkohl, Salzkartoffeln (d,1,a1,g,j)	476,1 kcal		
		Banane				Mousse au Chocolat (f,g)			
Do. 19.12.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1)	392,9 kcal	2.Weihnachts- feiertag Do. 26.12.	Menü I	Entenkeule mit Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,3,5,9,g,a,i,j,l)	1038,2 kcal		
		Erdbeerkompott				Beerengrütze			
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,i,l)	554,3 kcal		Menü II	Wildgulasch "Jäger Art" und Kartoffelklöße (a,a1,j,1,a2,3)	352,9 kcal		
		Erdbeerkompott				Beerengrütze			
Fr. 20.12.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S)	560,2 kcal	Fr. 27.12.	Menü I	Nudeleintopf mit bunten Gemüse, Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal		
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)			
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,c,j,g)	438,5 kcal		Menü II	bunte Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen und Reis (1,2,4,a,f,l)	411,5 kcal		
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)			
Sa. 21.12.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g)	232 kcal	Sa. 28.12.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S)	379,0 kcal		
		Apfelkompott (3)				Mandarine			
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,a,)	185,6 kcal		Menü II	Wurzelgemüseeintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S)	328,9 kcal		
		Apfelkompott (3)				Mandarine			
4. Advent So. 22.12.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln (1,a1,S,a,j)	463,8 kcal	So. 29.12.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	748,8 kcal		
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)			
	Menü II	gebratenes Hokifilet, Gemüsesoße, Kartoffelpüree (a,a1,d1,g,i,j)	699,6 kcal		Menü II	Schlemmerfilet "Bordelaise", Dillsoße, Salzkartoffeln (a,a1,d,g,j)	565,7 kcal		
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)			

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

		Woche vom 30.12. bis 05.01.2025		X			Woche vom 06.01. bis 12.01.2025		X
<b>Mo.</b> <b>30.12.</b>	<b>Menü I</b>	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,g,a,a1)	642,9 kcal		<b>Mo.</b> <b>06.01.</b>	<b>Menü I</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	526,4 kcal	
		Banane				<b>Menü II</b>	Kirschjoghurt (g)		
	<b>Menü II</b>	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne, Kartoffeln (a,a1,S)	582,1 kcal			<b>Menü II</b>	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	586,9 kcal	
		Banane					Kirschjoghurt (g)		
<b>Silvester</b> <b>Di.</b> <b>31.12.</b>	<b>Menü I</b>	Makkaroni, Gemüse-Geflügel-Bolognese(Huhn,Tomate,Zucchini,Mais,Möhre) (a,a1,c)	594,8 kcal		<b>Di.</b> <b>07.01.</b>	<b>Menü I</b>	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal	
		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)					Vanillepudding (1,g)		
	<b>Menü II</b>	Sülze mit Remoladensoße,Bratkartoffeln (2,i,S,1,3,9,c,j)	1105,7 kcal			<b>Menü II</b>	Blumenkohlterrine mit Hähnchenfleischklößchen (1,a,i,g)	374,9 kcal	
		Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)					Vanillepudding (1,g)		
<b>Neujahr</b> <b>Mi.</b> <b>01.01.</b>	<b>Menü I</b>	Forelle Blau, Butter, Rotkohl, Salzkartoffeln (1,3,5,9,a,g,l,j)	483,5 kcal		<b>Mi.</b> <b>08.01.</b>	<b>Menü I</b>	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	
		Orangen-Limette-Dessert					Aprikosenkompott (3)		
	<b>Menü II</b>	gefüllter Schweinebraten mit Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln (S,a1,a,1,j)	391,7 kcal			<b>Menü II</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal	
		Orangen-Limette-Dessert					Aprikosenkompott (3)		
<b>Do.</b> <b>02.01.</b>	<b>Menü I</b>	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen (a,c,g)	799,5 kcal		<b>Do.</b> <b>09.01.</b>	<b>Menü I</b>	Leberkäse, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffeln (2,3,8,S,g1,a1)	595,3 kcal	
		Apfelkompott (3)					Erdbeerquark (g)		
	<b>Menü II</b>	Putengulasch mit Spätzle (1,a,a1,l,c)	414,6 kcal			<b>Menü II</b>	gedünstetes Seelachsfilet mit Brokkoli-Rahm-Soße und Kartoffeln (1,a,d,f,g,i)	485,1 kcal	
		Apfelkompott (3)					Erdbeerquark (g)		
<b>Fr.</b> <b>03.01.</b>	<b>Menü I</b>	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c)	328,5 kcal		<b>Fr.</b> <b>10.01.</b>	<b>Menü I</b>	Grießbrei mit heißen Kirschen (a1,a,g)	528,1 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Ananaskompott		
	<b>Menü II</b>	Paprikaschote mit Bratensoße und Dampfkartoffeln (a,S,c,a1,1,j)	1071,3 kcal			<b>Menü II</b>	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i)	614 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Ananaskompott		
<b>Sa.</b> <b>04.01.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c,g)	341,1 kcal		<b>Sa.</b> <b>11.01.</b>	<b>Menü I</b>	Porreeeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S,g)	307,4 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt (g)		
	<b>Menü II</b>	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Kartoffelpüree (1,a,c,S,i,j)	1094,2 kcal			<b>Menü II</b>	Herzragout mit Kartoffelpüree (g,i,j)	462,8 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt (g)		
<b>So.</b> <b>05.01.</b>	<b>Menü I</b>	Rinderbraten mit Champignonemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,g,3)	844,5 kcal		<b>So.</b> <b>12.01.</b>	<b>Menü I</b>	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,g,1)	588,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		
	<b>Menü II</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Basmatireis (S,j)	696,3 kcal			<b>Menü II</b>	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	658,9 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

## *Kuchenangebot für 2024*

<b>Kuchenangebot</b>		<b>Stückzahl</b>
<b>Samstag</b> 21.12.2024	Vanilleplunder	
<b>Sonntag</b> 22.12.2024	Zitronen-Limette-Schnitte	
<b>Samstag</b> 28.12.2024	Rührkuchen Mandarine	
<b>Sonntag</b> 29.12.2024	Tiramisuschnitte	
<b>Samstag</b> 04.01.2025	Kirschkuchen mit Mandelsplitter	
<b>Sonntag</b> 05.01.2025	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	
<b>Samstag</b> 11.01.2025	Schokomuffin	
<b>Sonntag</b> 12.01.2025	Latte-Macchiato-Schnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,61 €

**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.