

Speisen aus eigener Produktion - täglich frisch auf ihren Tisch Servicetelefon: 0375 - 27 25 250 / Fax: 0375 - 27 25 157 Mo+Mi+Do 7:30-12:30 und 13:00-15:00 Uhr / Di+Fr 7:30-12:00 Uhr +Am Wochenende und Feiertagen sind keine Änderungen möglich+

BESTELLWOCHE 47 VOM 18.11.2024 - 24.11.2024

Menü	Vollkost 1			Vollkost 2			Leichte Kost			Pürierte Kost			kleines Menü 1		
Montag 18.11.24	Schweinegulasch, Soße a,j Makkaroni a,c,g Reibekäse g Joghurt Stracciatella g			Bami Goreng süß-sauer a,f,g,3,5 Curry Reis g,i Joghurt Stracciatella g			Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Broccoligemüse g Salzkartoffeln I Joghurt Stracciatella g			Fischgulasch in Kräutersoße a,d,g Broccoligemüse g Salzkartoffeln ı Joghurt Stracciatella g			Schweinegulasch, Soße a,j Makkaroni a,c,g Reibekäse g Joghurt Stracciatella g		
	579 kcal	3.96 BE	KH 47.49 g	340 kcal	4.14 BE	KH 49.70 g	334 kcal	2.01 BE	KH 24.01 g	334 kcal	2.01 BE	KH 24.01 g	493 kcal	3.30 BE	KH 39.54 g
Dienstag 19.11.24		weinekotelett, Soß Rahmporee a Salzkartoffel Erdbeerquarkdes	a,g n	Kartoffelsuppe, Sächsischer Art i,I,7 1 Bockwurst 9 1 Mischbrotscheibe a Erdbeerquarkdessert g,1			Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel a,c,g,9 Erdbeerquarkdessert g,1			Käsesahnespätzlepfanne mit Schinkenwürfel/Röstzwiebel a.c.g.9 Erdbeerquarkdessert g,1			Schweinekotelett, Soße a,c,e,f,g,i,2,5 Rahmporee a,g Salzkartoffeln I Erdbeerquarkdessert g,1		
	606 kcal	3.14 BE	KH 37.37 g	700 kcal	4.63 BE	KH 55.65 g	626 kcal	5.94 BE	KH 70.85 g	626 kcal	5.94 BE	KH 70.85 g	568 kcal	2.85 BE	KH 33.95 g
Mittwoch 20.11.24	Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a.g.4,6 Sauerkrautgemüse g,j.1,4,7 2 Kartoffelklöße Birnenwürfelkompott			Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a.g.4,6 Sauerkrautgemüse g.j.l.4.7 Salzkartoffeln ı Birnenwürfelkompott			Hähnchengeschnetz.,Soße a,g Buntes Karottengemüse g Gabelspaghetti a,c,g Birnenwürfelkompott			Hähnchengeschnetz.,Soße a.g Buntes Karottengemüse g Gabelspaghetti a.c.g Birnenwürfelkompott			Rind Tafelspitz Art (Meerettich) a.g.4,6 Sauerkrautgemüse g.j.l.4,7 2 Kartoffelklöße Birnenwürfelkompott		
Feiertag	746 kcal	10.43 BE	KH 125.34 g	392 kcal	3.61 BE	KH 43.40 g	560 kcal	4.97 BE	KH 59.85 g	560 kcal	4.97 BE	KH 59.85 g	696 kcal	9.96 BE	KH 119.63 g
Donnerstag 21.11.24	Champignoncremesuppe 2 Eierkuchen Hausm. _{a.c.g} 2 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4			4 Geflügelnuggets a.c.f.i Kaisergemüse g Kräuter Reis g Apfelmusdessert 4			Mediteranes Grill - Pfannengemüse g,m Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Apfelmusdessert 4			Mediteranes Grill - Pfannengemüse g,m Butter-Wellenbandnudeln a,c,g Apfelmusdessert 4			Champignoncremesuppe 2 Eierkuchen Hausm. a.c.g 2 Zuckerportionen Apfelmusdessert 4		
	748 kcal	7.21 BE	KH 86.30 g	483 kcal	5.06 BE	KH 60.77 g	263 kcal	3.83 BE	KH 46.08 g	263 kcal	3.83 BE	KH 46.08 g	607 kcal	5.92 BE	KH 70.96 g
Freitag 22.11.24	Pangasius geb., Kräutersoße _{a.c.d.g} Buntes Karottengemüse _g Kartoffelpüree _g Grießflammerie, Schokosoße _{a.g.5}			2 Kalbsfleischklops, Soße _{a.c.g.i.j} Kohlrabigemüse _g Salzkartoffeln ı Grießflammerie, Schokosoße _{a.g.5}			Pilz Soljanka _{a,g,j,l,1} 1 Mischbrotscheibe _a Grießflammerie, Schokosoße _{a,g,5}			Pilz Soljanka _{a,g,j,l,1} 1 Mischbrotscheibe _a Grießflammerie, Schokosoße _{a,g,5}			Pangasius geb., Kräutersoße a,c,d,g Buntes Karottengemüse g Kartoffelpüree g Grießflammerie, Schokosoße a,g,5		
	786 kcal	5.61 BE	KH 67.37 g	368 kcal	4.38 BE	KH 52.56 g	390 kcal	5.01 BE	KH 60.86 g	390 kcal	5.01 BE	KH 60.86 g	727 kcal	4.83 BE	KH 57.96 g
Samstag 23.11.24	Bohneneintopf serbische Art Rote und Weiße Bohnen,Rindfleisch a.f.i.7 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g.1			Möhreneintopf mit Rindfleisch _{a,f,l} 1 Mischbrotscheibe _a Joghurtdessert Heidelbeer _{g,1}			Möhreneintopf mit Rindfleisch _{a.f.} ı 1 Mischbrotscheibe _a Joghurtdessert Heidelbeer _{g.} 1			Möhreneintopf mit Rindfleisch $_{a,f,l}$ 1 Mischbrotscheibe $_{a}$ Joghurtdessert Heidelbeer $_{g,1}$			Bohneneintopf serbische Art Rote und Weiße Bohnen,Rindfleisch a,f,i,7 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1		
	520 kcal	6.05 BE	KH 72.83 g	385 kcal	4.55 BE	KH 55.03 g	385 kcal	4.55 BE	KH 55.03 g	385 kcal	4.55 BE	KH 55.03 g	427 kcal	4.78 BE	KH 57.55 g
Sonntag 24.11.24	Schweinebraten, Soße _a Apfelrotkohl 7 2 Grüne Klöße 6 Apfelwürfelkompott			Schweinebraten, Soße a Apfelrotkohl 7 Salzkartoffeln I Apfelwürfelkompott			Kalbsgulasch, Soße _{a.j} Schwarzwurzelgemüse _g Salzkartoffeln ı Apfelwürfelkompott			Kalbsgulasch, Soße _{a.j} Schwarzwurzelgemüse _g Salzkartoffeln ı Apfelwürfelkompott			Schweinebraten, Soße a Apfelrotkohl 7 2 Grüne Klöße 6 Apfelwürfelkompott		
	352 kcal	1.99 BE	KH 23.94 g	433 kcal	3.45 BE	KH 41.33 g	343 kcal	3.25 BE	KH 38.99 g	343 kcal	3.25 BE	KH 38.99 g	284 kcal	1.54 BE	KH 18.60 g

Zusatzstoffe [Angaben in eckigen Klammern] 0=Cyclamat; 1=Saccarin; 2=Farbstoff; 3=Konservierungsstoffe; 4=Antioxidationsmittel; 5=Geschmacksverstärker; 6=geschwefelt; 7=geschwärzt; 8=gewachst; 9=Phosphate;

a=Gluten; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Sulfite; m=Lupine; n=Weichtiere

Wir verwenden nur Jodsalz, da wir an Ihre Gesundheit denken!



Speisen aus eigener Produktion - täglich frisch auf ihren Tisch Servicetelefon: 0375 - 27 25 250 / Fax: 0375 - 27 25 157 Mo+Mi+Do 7:30-12:30 und 13:00-15:00 Uhr / Di+Fr 7:30-12:00 Uhr +Am Wochenende und Feiertagen sind keine Änderungen möglich+

BESTELLWOCHE 48 VOM 25.11.2024 - 01.12.2024

Menü	Vollkost 1			Vollkost 2			Leichte Kost			Pürierte Kost			kleines Menü 1		
Montag 25.11.24	Tomatensoße, Wurstwürfel a,g,1 Butterspirelli a,c,g Reibekäse g Vanillecremedessert g			2 Fischli, Kräutersoße a,c,d,g Minimöhren-Erbsengemüse g Butterreis g Vanillecremedessert g			Geflügelfrikadelle, Soße a,c,f,g,i,j Blumenkohl/Hollandaise c,g Salzkartoffeln I Vanillecremedessert g			Geflügelfrikadelle, Soße a,c,f,g,i,j Blumenkohl/Hollandaise c,g Salzkartoffeln I Vanillecremedessert g			Tomatensoße, Wurstwürfel a.g.1 Butterspirelli a.c.g Reibekäse g Vanillecremedessert g		
	595 kcal	4.11 BE	KH 48.81 g	717 kcal	5.16 BE	KH 61.92 g	366 kcal	2.74 BE	KH 32.48 g	366 kcal	2.74 BE	KH 32.48 g	509 kcal	3.42 BE	KH 40.55 g
Dienstag 26.11.24	Hähnchencordonbleu, Geflügelsoße a.g Mischgemüse bunt g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1			Linseneintopf mit Rauchfleischwürfel a.f.l.3,4 1 Mischbrotscheibe a Erdbeerquarkdessert g,1			2 Eier,Senfsoße a,c,g,j Mischgemüse bunt g Salzkartoffeln ı Erdbeerquarkdessert g,1			2 Eier,Senfsoße a.c.g.j Mischgemüse bunt g Salzkartoffeln ı Erdbeerquarkdessert g,1			Hähnchencordonbleu, Geflügelsoße a,g Mischgemüse bunt g Kartoffelpüree g Erdbeerquarkdessert g,1		
	754 kcal	5.84 BE	KH 69.78 g	657 kcal	7.59 BE	KH 91.01 g	409 kcal	2.76 BE	KH 32.96 g	409 kcal	2.76 BE	KH 32.96 g	703 kcal	5.26 BE	KH 62.96 g
Mittwoch 27.11.24	Kräuterquark mit Zwiebel g,m Leberwurst und 2 Stk. Butter g Salzkartoffeln extra I 1 Banane			Kaßlerlachsbraten, Soße _{a.j.l.} 7 Bayrisch-Kraut 7 2 Knödelscheiben _a 1 Banane			Milchreis _g 1 Zucker & Zimt Portion 1 Banane			Milchreis _g 1 Zucker & Zimt Portion 1 Banane			Kräuterquark mit Zwiebel _{g.m} Leberwurst und 1 Stk. Butter _g Salzkartoffeln extra _I 1 Banane		
	645 kcal	4.65 BE	KH 55.38 g	495 kcal	5.19 BE	KH 62.50 g	697 kcal	9.75 BE	KH 117.01 g	697 kcal	9.75 BE	KH 117.01 g	473 kcal	3.81 BE	KH 45.48 g
Donnerstag 28.11.24	Rahmspinat _g Rührei _{c,g} Salzkartoffeln _I Sahnepudding, Fruchtsoße _g			Brathering,Zwiebelringe a,c,d,i,j,5 Bratkartoffeln ı,7 Sahnepudding, Fruchtsoße g			Kartoffelpaprika Gulasch _{a.j.} i 1 Mischbrotscheibe _a Sahnepudding, Fruchtsoße _g			Kartoffelpaprika Gulasch _{a.j} .i 1 Mischbrotscheibe _a Sahnepudding, Fruchtsoße _g			Rahmspinat _g Rührei _{c.g} Salzkartoffeln _I Sahnepudding, Fruchtsoße _g		
	505 kcal	3.09 BE	KH 36.79 g	632 kcal	3.79 BE	KH 45.48 g	369 kcal	5.37 BE	KH 64.40 g	369 kcal	5.37 BE	KH 64.40 g	429 kcal	2.69 BE	KH 32.16 g
Freitag 29.11.24	Gemüseschnitzel, Soße _{a.c.e,f.g.} i rot-gelbes Karottengemüse _g Salzkartoffeln ı Erdbeerpudding, Kakaosoße _g			Rindgeschnetz. Züricher Art _{a,g,j} Butterspätzle _{a,c,g} Erdbeerpudding, Kakaosoße _g			Seelachs ged., Kräutersoße _{a.d.g} rot-gelbes Karottengemüse _g Kartoffelpüree _g Erdbeerpudding, Kakaosoße _g			Seelachs ged., Kräutersoße _{a.d.g} rot-gelbes Karottengemüse _g Kartoffelpüree _g Erdbeerpudding, Kakaosoße _g			Gemüseschnitzel, Soße _{a,c,e,f,g,i} rot-gelbes Karottengemüse _g Salzkartoffeln ı Erdbeerpudding, Kakaosoße _g		
	864 kcal	3.96 BE	KH 47.59 g	557 kcal	5.27 BE	KH 63.37 g	416 kcal	4.13 BE	KH 49.78 g	416 kcal	4.13 BE	KH 49.78 g	191 kcal	2.81 BE	KH 33.65 g
Samstag 30.11.24	Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi _{a.f.l.3.4} 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer _{g.1}			Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi a,f,l,3,4 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer g,1			Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken _{a.c.f.i} 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer _{g.} 1			Teigreiseintopf mit Geflügel Gemüse und Eierflocken _{a,c,f,i} 1 Mischbrotscheibe _a Joghurtdessert Heidelbeer _{g,1}			Gräupcheneintopf mit Kartoffel, Kaßlerfleisch und Kohlrabi _{a.f.l.3.4} 1 Mischbrotscheibe a Joghurtdessert Heidelbeer _{g.} 1		
	470 kcal	6.00 BE	KH 72.38 g	470 kcal	6.00 BE	KH 72.38 g	470 kcal	5.55 BE	KH 66.78 g	470 kcal	5.55 BE	KH 66.78 g	382 kcal	4.73 BE	KH 57.15 g
Sonntag 01.12.24	Schweineroulade, Soße a,i,j Apfelrotkohl 7 2 Grüne Klöße 6 Mangokaltschale			Schweineroulade, Soße _{a,i,j} Apfelrotkohl 7 Salzkartoffeln I Mangokaltschale			2 Kochklops 9 Rahmspinat g Salzkartoffeln I Mangokaltschale			2 Kochklops 9 Rahmspinat g Salzkartoffeln I Mangokaltschale			Schweineroulade, Soße _{a,i,j} Apfelrotkohl 7 2 Kartoffelklöße 6 Mangokaltschale		
	351 kcal	2.10 BE	KH 25.13 g	432 kcal	3.56 BE	KH 42.52 g	509 kcal	3.21 BE	KH 38.33 g	509 kcal	3.21 BE	KH 38.33 g	423 kcal	3.34 BE	KH 40.14 g

 $Zusatzstoffe\ [Angaben\ in\ eckigen\ Klammern]\ 0 = Cyclamat;\ 1 = Saccarin;\ 2 = Farbstoff;\ 3 = Konservierungsstoffe;$

4=Antioxidationsmittel; 5=Geschmacksverstärker; 6=geschwefelt; 7=geschwärzt; 8=gewachst; 9=Phosphate;

a=Gluten; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Sulfite; m=Lupine; n=Weichtiere

Wir verwenden nur Jodsalz, da wir an Ihre Gesundheit denken!