

# Speiseplan vom 12.12. - 18.12.2022

50	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 12.12.2022	<b>3 gebratene Fischstäbchen,</b> dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree A(a),D G	<b>3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	<b>Rinderroulade „Bürgerlich“</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 G	<b>Gebratene Entenbrust „süß-sauer“,</b> Chinagemüse mit Ananas und Reis 2,3,F,G,I	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	<b>Boulette</b> mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,I,J G,I 3,L 2,8 BE
<b>Dienstag</b> 13.12.2022	<b>Geflügelfrikassee</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,6,I,J 1,G 3,L	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,J 3,L	<b>Quinoa-Salat</b> mit Gemüse, Honig und Basilikum G G	<b>Brokkolicremesuppe</b> mit Baguette G,I A(a)	<b>Ungarischer Rindergulasch</b> mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,6,I,J G 3,L 1,5 BE
<b>Mittwoch</b> 14.12.2022	<b>Currywurst</b> frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten 3,4,7,G,I,J G,I A(a)	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	<b>2 kleine Bouletten</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	<b>3 „Matjesfilets“</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 1,3,L	<b>Wrap</b> gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse 3,A(a),C,G,J	<b>Gekochtes Ei</b> mit Sensauce und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete-Salat C G,I,J 8	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,6,I,J G 2,8 BE
<b>Donnerstag</b> 15.12.2022	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G	<b>Mokkapudding und Sauce</b> mit Vanille-Geschmack 1,G
<b>Donnerstag</b> 15.12.2022	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b> in Kapernsauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G,I,J 1,G 3,L	<b>2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat A(a) A(a)	<b>Fingerfood</b> frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a) G,I	<b>Mageres Kasseler</b> mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,6,I,J 8 3,L 2,9 BE
<b>Donnerstag</b> 15.12.2022	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)	<b>Pudding mit Pistazien-Geschmack</b> 1,G,H(g,k)
<b>Freitag</b> 16.12.2022	<b>Kleine Boulette</b> auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C G,I	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G	<b>American Salat</b> Salatmix, Gurke, Paprika, Ei Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2,3,7,F,C,G G,I	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Mischbrot A(a),G,I A(a,b)	<b>Nudelsuppe</b> mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
<b>Freitag</b> 16.12.2022	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G	<b>Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce</b> 1,G
<b>Samstag</b> 17.12.2022	<b>2 Eierpannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J		<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8		<b>Kalbsbratwurst</b> mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,6,I,J G,I 3,L 2,3 BE
<b>Samstag</b> 17.12.2022	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G		<b>Dessert</b> G			<b>Dessert</b> G
<b>Sonntag</b> 18.12.2022	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,G,I,J A(a),C,G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L		<b>Rindersauerbraten „Rheinischer Art“</b> in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J G,I G,1,A(a)			<b>Putenkeulenbraten</b> mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE
<b>Sonntag</b> 18.12.2022	<b>Dessert</b> 1,G	<b>Dessert</b> 1,G		<b>Dessert</b> 1,G			<b>Dessert</b> 1,G

**AB-, UM- UND BESTELZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

**MONTAG BIS FREITAG**  
 bis zum vorherigen Arbeitstag\* 16:00 Uhr

**SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG**  
 bis zum vorherigen Arbeitstag\* 12:00 Uhr

**Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

# Speiseplan vom 19.12. - 25.12.2022

51	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
<b>Montag</b> 19.12.2022	<b>Lose Wurst</b> mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus 3 G	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut mit Erbs- und Kartoffelpüree G	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3.L	<b>Schweineschnitzel</b> „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffelspalten A(a)	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 2,3,7	<b>Kichererbsencremesuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen A(a)	<b>Rindergulasch,</b> dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 2,6 BE
<b>Dienstag</b> 20.12.2022	<b>Hackfleischpfanne</b> „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree G	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen G	<b>Hähnchenpfanne</b> „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis G	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,6	<b>Mediterraner-Salat</b> mit Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing G	<b>Nudeln</b> mit italienischer Tomatensauce A(a)	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 8 3,5 BE
<b>Mittwoch</b> 21.12.2022	<b>2 Bratwürstchen</b> „Nürnberger Art“ auf Rahmwürsling, dazu Kartoffelpüree G	<b>2 Knacker</b> auf Grünkohl mit Salzkartoffeln G	<b>2 kleine Bouletten</b> in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln G	<b>Gebratenes Schollenfilet,</b> mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes A(a)	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Kartoffelwürfeln dazu Brötchen A(a)	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,5 BE
<b>Donnerstag</b> 22.12.2022	<b>Kleines Hähnchenschnitzel</b> auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 3.L	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 3.L	<b>Rindergulasch-Topf</b> mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,6,J	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Schweinegeschnet- zeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen G	<b>Grießbrei</b> mit Pflaumen-Zimtsauce A(a),G	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8 2,7 BE
<b>Freitag</b> 23.12.2022	<b>Hackfleischröllchen</b> auf Paprikagemüse, dazu Risi-Bisi G	<b>2 Matjesfilets</b> „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 3.L	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln A(a)	<b>1/2 Grillhähnchen,</b> dazu Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis 1	<b>Kartoffelsalat</b> in Honig-Senf-Marinade, dazu Wiener Würstchen 2,3,7	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Käsesauce A(a)	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 8 3,1 3 BE
<b>Samstag</b> 24.12.2022	<b>Hähnchenfleisch</b> in Currysauce mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüserais G	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree G	<b>Gebratenes Rotbarschfilet,</b> mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat 8	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Dessert</b> G	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Fleischbällchen 2,5 BE
<b>Sonntag</b> 25.12.2022	<b>2 Kochklopse</b> auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter- Kartoffelpüree G	<b>Entenbraten</b> in Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G	<b>Wildschweinbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Waldpilzen, dazu Butterspätzle und Apfelmus mit Preiselbeeren 3	<b>Dessert</b> 1,6	<b>Dessert</b> 1,6	<b>Dessert</b> 1,6	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln 1,6 3,1 3,2 BE

 **AB-, UM - UND BESTELLZEITEN  
FÜR DEN MOBILN MITTAGSTISCH**

**MONTAG BIS FREITAG**  
bis zum vorherigen Arbeitstag\* 16:00 Uhr

**SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG**  
bis zum vorherigen Arbeitstag\* 12:00 Uhr

\*Arbeitstag = Montag - Freitag

**Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

# Speiseplan vom 26.12.2022 - 01.01.2023

52	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 26.12.2022	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	2. Weihnachtsfeiertag	Gebratene Gänsebrust in Orangensauce mit Mandarinenpalten, Rotkohl und Kartoffelklöße	Für Kunden außerhalb von Magdeburg gibt es eine Änderung der angebotenen Menüs in unserem Speiseplan. Wenn Sie für Montag, den 26.12.2022 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Freitag, den 23.12.2022 eine hausgemachte Suppe im Glas. Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe mit Würstchen („Kleines Menü“), einer Erbsensuppe mit Bockwurst („Hausmannskost“) oder einer Gulaschsuppe („Balance“) wählen. Je nachdem, für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die betreffende Suppe.	3 Kocklöpfe auf Steckrüben-Möhrengemüse in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln	A(a),C,G,J
	Karamellpudding	Karamellpudding		Karamellpudding			
Dienstag 27.12.2022	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze
	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze			
Mittwoch 28.12.2022	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Gebratenes Rotbarschfilet in Sensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat	Salatplatte „griechisch“ Salatmix mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven und Schafskäse, dazu Knoblauch-Kräuter-Dressing	Vegetarisches Geschnetzeltes in Curry-Sahnesauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln
	Pudding mit Spekulatius-Geschmack	Pudding mit Spekulatius-Geschmack	Pudding mit Spekulatius-Geschmack	Pudding mit Spekulatius-Geschmack	Pudding mit Spekulatius-Geschmack	Pudding mit Spekulatius-Geschmack	Pudding mit Spekulatius-Geschmack
Donnerstag 29.12.2022	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen	Milchreis mit Apfelzimentsauce	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln
	Pflaume-Zimt-Creme	Pflaume-Zimt-Creme	Pflaume-Zimt-Creme	Pflaume-Zimt-Creme	Pflaume-Zimt-Creme	Pflaume-Zimt-Creme	Pflaume-Zimt-Creme
Freitag 30.12.2022	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree	Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree	Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln	Nudeln mit Tomatensauce	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln
	Mandarinenpudding	Mandarinenpudding	Mandarinenpudding	Mandarinenpudding	Mandarinenpudding	Mandarinenpudding	Mandarinenpudding
Samstag 31.12.2022	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree	2. Weihnachtstag	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	2,3,7
	Dessert	Dessert		Dessert			
Sonntag 01.01.2023	Kräuter-Rührei, dazu Bratkartoffeln	Schweinegulasch mit Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen	Dessert	SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr	Dessert	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln
	Dessert	Dessert	Dessert				

**AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

**MONTAG BIS FREITAG**  
bis zum vorherigen Arbeitstag\* 16:00 Uhr

**SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG**  
bis zum vorherigen Arbeitstag\* 12:00 Uhr

**Kenzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

# Speiseplan vom 02.01. - 08.01.2023

1	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 02.01.2023	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat A(a),D 8 Joghurt „Mango“ G	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 7,A(a) 1,G,I,J G,I 3,L Joghurt „Mango“ G	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Röstitaler und eingelegter Kürbis 1,G,I,J 1 Joghurt „Mango“ G	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G Joghurt „Mango“ G	Kartoffelsalat mit Gemüse und Öl, dazu Wiener Würstchen 2,3,7,8,J	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage G,I Joghurt „Mango“ G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J 3,L 2,6 BE Joghurt „Mango“ G
Dienstag 03.01.2023	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,G,I,J A(a) Apfelmus 3	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J A(a) Apfelmus 3	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I G Apfelmus 3	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a) 1,G,I,J 8 Apfelmus 3	Nudelsalat mit Mayonnaise und Gemüseeinlage, dazu 2 kleine Boulettes 3,A(a),C,G,J A(a),C J Apfelmus 3	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I Apfelmus 3	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,8 BE Apfelmus 3
Mittwoch 04.01.2023	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	2 kleine Boulettes auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8 Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Frischer Obstsalat mit feiner Vanillecreme, dazu 1 Stück Marmorkuchen A(a),C	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G
Donnerstag 05.01.2023	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L Zitronen-Joghurtcreme 1,G	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Eieromelett mit Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Kräuterpüree C,G G,I G Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 8 1,A(a) Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Eiersalat mit Mandarinen, Erbsen, Mayonnaise und Curry, dazu Toastbrot und Butter 3,C,J A(a),G G Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißer Sauerkirschsauce G Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 2,5 BE Zitronen-Joghurtcreme 1,G
Freitag 06.01.2023	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I 1,G 1,G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Gebratenes Seelachsfilet auf Sensauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Heilige Drei Könige	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 1,G,I,J G,I G Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	AB-, UM - UND BESTELZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTICH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,G	
Samstag 07.01.2023	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I Dessert G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Dessert G		Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D 2,3 3,L Dessert G	SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag	Boulette in Bratensauce, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I G 2,6 BE Dessert G	
Sonntag 08.01.2023	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7 1,G,I,J 2,3,G Dessert G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln F 1,G 3,L Dessert G		Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße 1,G 2,3,G,I,J 1,A(a) Dessert G	Für Kunden außerhalb von Magdeburg gibt es eine Änderung der angebotenen Menüs in unserem Speiseplan. Wenn Sie für Sonntag, den 08.01.2023 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Donnerstag, den 05.01.2023 eine hausgemachte Suppe im Glas. Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe mit Würstchen („Kleines Menü“), einer Erbsensuppe mit Bockwurst („Hausmannskost“) oder einer Gulaschsuppe („Balance“) wählen. Je nachdem, für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die betreffende Suppe.	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln 1,G,I G 3,L 3,1 BE Dessert G	

**Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit