

Menüplan vom 11.11.2024 - 17.11.2024

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 Milcherzeugnisse | 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 Proteineinheit



46	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 11.11.2024	Nudeln mit Tomatensauce Apfelmus	Putengulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln Apfelmus	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße Apfelmus	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler Apfelmus	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus
Dienstag 12.11.2024	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Stracciatellajoghurt	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Möhrensalat Stracciatellajoghurt	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Stracciatellajoghurt	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing Stracciatellajoghurt	Bunte Nudeln mit Käsesauce Stracciatellajoghurt
Mittwoch 13.11.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfauce mit Fingermöhren und Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Kalter Milchreis mit Kirschsauce Pudding mit Vanillegeschmack	Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag 14.11.2024	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Joghurt Kirsch Banane	Fleischkäse mit Bratensauce, Erbsenrahmgemüse und Kartoffeln Joghurt Kirsch Banane	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Joghurt Kirsch Banane	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki Joghurt Kirsch Banane	Hähnchenschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Joghurt Kirsch Banane	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Joghurt Kirsch Banane
Freitag 15.11.2024	2 Gekochte Eier in Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete Rote Grütze mit Sahne	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete Rote Grütze mit Sahne	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Grünkohlplatte mit Kassler und Knacker dazu Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes Rote Grütze mit Sahne	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Curry dazu Vollkornbrot Rote Grütze mit Sahne
Samstag 16.11.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch Dessert	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis Dessert	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 17.11.2024	Eierkuchen mit Vanillesauce Dessert	Kassler in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert		

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag
MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 18.11.2024 - 24.11.2024

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 Milcherzeugnisse | 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 Broteinheit



47	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 18.11.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Joghurt Vanille	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln Joghurt Vanille	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets Joghurt Vanille	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Joghurt Vanille
Dienstag 19.11.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Grießdessert	3 Königsberger Kochklopsen in Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost Grießdessert	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler Grießdessert	Kalter Schokogrießbrei mit Birnensauce Grießdessert	Steckrüben-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Brötchen Grießdessert
Mittwoch 20.11.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Erdbeerpudding mit Sahne	Gedünstetes Hoki-Filet in Honig-Senf-sauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen Erdbeerpudding mit Sahne	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Erdbeerpudding mit Sahne
Donnerstag 21.11.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Schokoladenpudding	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Nudeln Schokoladenpudding	Kassler in Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Gebatene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln Schokoladenpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Schokoladenpudding	Nudeln mit Tomatensauce Schokoladenpudding
Freitag 22.11.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Joghurt Mango	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautkräutersalat Joghurt Mango	Gebatene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Joghurt Mango	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten Joghurt Mango	Eiersalat mit Mini Brötchen Joghurt Mango	Möhren-Orangencremesuppe dazu Vollkornbrot Joghurt Mango
Samstag 23.11.2024	Hefeklöße mit Pflaumensauce Dessert	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Dessert	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree Dessert	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 24.11.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Kartoffeln Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree Dessert		

JETZT NEU

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 25.11.2024 - 01.12.2024

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 Milcherzeugnisse | 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 Broteinheit



48	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 25.11.2024	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce dazu Nudeln 2,3,7 G,I A(a) 6,4 BE	Möhrenbratling mit Brokkoli- Käsecremesauce und Kartoffeln A(a),C,I,K 1,G,I 3,L 4,5 BE	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,2 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree 7 1,G,I,J G,I G 2,1 BE	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,4 BE	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C,G 1,0 BE
Dienstag 26.11.2024	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),C G,I C,G 1,8 BE	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a),C 1,G,I,J 1,G 3,L 4,0 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,6 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 1,0 BE	Milchreis mit heißer Kirschsauce G 5,9 BE
Mittwoch 27.11.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE	Hackbraten mit Bratensauce, Kürbis- Pastinaken- Gemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 1,G 3,L 3,0 BE	2 kleine Bouletten auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,6 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 3,9 BE	Kartoffelcremesuppe dazu Roggenmischbrot G,I A(a,b) 2,7 BE
Donnerstag 28.11.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,3 BE	Hefeklöße mit Vanillesauce A(a),C,G G 6,4 BE	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a),C 8 C,J 3,8 BE	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE
Freitag 29.11.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren dazu Reis A(a) G,I 5,9 BE	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D,G G,I G 5,3 BE	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,L 3,5 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,0 BE	Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Kartoffelbrot G,I A(a,b) 3,3 BE
Samstag 30.11.2024	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel G,I 2,3,7 1,4 BE	Kaiserschmarrn mit heißem Apfelmus A(a),C,G 3 5,2 BE	Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 3,G 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 01.12.2024	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,3 BE	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE		

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag
MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 02.12.2024 - 08.12.2024

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 Milcherzeugnisse | 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



49	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 02.12.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis 5,5 BE	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln 2,4 BE	Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße 2,7 BE	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 3,7 BE	Penne-Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets 7,4 BE	Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel 4,3 BE
Dienstag 03.12.2024	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben 3,8 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln 3,0 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,0 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 3,4 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 4,8 BE	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce 6,0 BE
Mittwoch 04.12.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln 2,6 BE	Couscous-Käsebratung mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree 4,4 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 2,9 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 3,5 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 4,3 BE	Grießbrei mit Birnensauce 7,5 BE
Donnerstag 05.12.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 6,4 BE	Boulette mit Bratensauce Butterbohnen und Kartoffeln 3,1 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln 3,0 BE	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Butterbohnen und Kartoffeln 3,7 BE	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce 4,6 BE	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur 5,7 BE
Freitag 06.12.2024	Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce 5,5 BE	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce Rote-Bete-Gemüse und Kartoffelpüree 5,0 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis 6,7 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,6 BE	Fleischsalat mit Mini-Brötchen 2,5 BE	Brokkolicremesuppe dazu Vollkornbrot 2,8 BE
Samstag 07.12.2024	Linseneintopf mit Suppengemüse 3,5 BE	Kassler in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree 3,0 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Rote Bete 3,7 BE	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag </div>	
Sonntag 08.12.2024	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 5,6 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,9 BE	Holzfüllersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,4 BE		