

# Menüplan vom 09.12.2024 - 15.12.2024

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



50	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 09.12.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce A(a) G,I 6,2 BE <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinebraten</b> in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,7 BE <b>Apfelmus</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G,I 2,9 BE <b>Apfelmus</b>	<b>Geflügelboulette</b> dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,4 BE	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker G 4,7 BE <b>Apfelmus</b>
<b>Dienstag</b> 10.12.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis A(a),C,J G,I 5,9 BE <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Risotto-Bratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G G,I G 4,9 BE <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Möhrensalat A(a) G,I 3,L 2,3,8 3,6 BE <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 0,8 BE	<b>Hörnchennudeln</b> mit Käsesauce A(a) 1,G,I 8,6 BE <b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 11.12.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a) G,I 2,3,7 5,7 BE <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a),C 1,G,I,J 3,L 3,9 BE <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G G 2,3 2,7 BE <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln D G,I,J 3,L 3,0 BE <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce G 3,5 BE	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K 4,3 BE <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>
<b>Donnerstag</b> 12.12.2024	<b>Linsensuppe</b> mit Kasslerfleisch G,I 2,3,7 <b>JETZT NEU</b> 3,3 BE <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln A(a) 1,G C,G,I 3,L 3,6 BE <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln F 1,G 3,L 3,0 BE <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a) G 3,2 BE <b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 C,J 3,8 BE	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I 6,0 BE <b>Joghurt Kirsch Banane</b>
<b>Freitag</b> 13.12.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,3 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete D,G,I 8 5,8 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 2,3,I 3,L 3,4 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kassler und Knacker dazu Kartoffeln G,I,J 2,3,7,J 3,L 2,6 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes G A(a) 4,8 BE	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe</b> dazu Frühlingsbrot G,I A(a,b,d),F,G,K 2,7 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 14.12.2024	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch I 2,3,7 1,5 BE <b>Dessert</b>	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis G,I 6,9 BE <b>Dessert</b>	<b>Schweinesauerbraten "Rheinischer Art"</b> in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,9 BE <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 3,3 BE <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> <p><b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</b></p> <p><b>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 15.12.2024	<b>Eierkuchen</b> mit Vanillesauce A(a),C,G G 7,5BE <b>Dessert</b>	<b>Kassler Nackensteak</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G G 2,1 BE <b>Dessert</b>	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 4,0 BE <b>Dessert</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> 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 <b>Dessert</b>		

# Menüplan vom 16.12.2024 - 22.12.2024

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



51	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 16.12.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis  5,5 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree  4,4 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  2,9 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln  5,4 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets  4,3 BE  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  1,8 BE  <b>Joghurt Vanille</b>
<b>Dienstag</b> 17.12.2024	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in dunkler Sauce dazu Reis  5,6 BE  <b>Grießdessert</b>	<b>3 Geflügelkockklopse</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost  4,6 BE  <b>Grießdessert</b>	<b>Fleischkäse</b> mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree  1,0 BE  <b>Grießdessert</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  4,1 BE  <b>Grießdessert</b>	<b>Tropic-Früchesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli  3,9 BE  <b>Grießdessert</b>	<b>Spinat-Käsecremesuppe</b> dazu Brötchen  2,5 BE  <b>Grießdessert</b>
<b>Mittwoch</b> 18.12.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Kartoffeln  2,5 BE  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung dazu Bratensauce und Kartoffelpüree  3,2 BE  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree  2,5 BE  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Gedünstetes Hoki-Filet</b> in Honig-Senf-sauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln  2,7 BE  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen  4,3 BE  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Zwieback  8,1 BE  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>
<b>Donnerstag</b> 19.12.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben  2,6 BE  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Nudeln  7,7 BE  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Kassler Nackensteak</b> in Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree  2,3 BE  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln  2,6 BE  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Birnensauce  5,5 BE  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce  6,0 BE  <b>Schokoladenpudding</b>
<b>Freitag</b> 20.12.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce  6,1 BE  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautkräutersalat  3,2 BE  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  2,8 BE  <b>Joghurt Mango</b>	<b>"Thüringer Rostbrätl"</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten  2,7 BE  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Geflügelwiener</b> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln  2,8 BE  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Möhren-Pastinakencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot  2,9 BE  <b>Joghurt Mango</b>
<b>Samstag</b> 21.12.2024	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce  5,1 BE  <b>Dessert</b>	<b>Wirsingkohleintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen  1,1 BE  <b>Dessert</b>	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle  2,8 BE  <b>Dessert</b>	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree  4,2 BE  <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 22.12.2024	<b>Linseneintopf</b> mit Suppengemüse  3,5 BE  <b>Dessert</b>	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln  5,3 BE  <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce dazu Kräuterkartoffelpüree  2,4 BE  <b>Dessert</b>	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree  2,8 BE  <b>Dessert</b>		

**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 23.12.2024 - 29.12.2024

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



52	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 23.12.2024	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Hot-Dog-Sauce, dazu Nudeln 2,3,7 8,G,J A(a) 6,8 BE	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,4 BE	<b>Boulette</b> mit Rahmsauce grünen Bohnen und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G G 2,4 BE	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree 7 1,G,I,J G,I G 2,1 BE		
	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>	<b>Apfelmus-Aprikose</b>		
Dienstag 24.12.2024	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich A(a) G,I C,G 1,1 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> auf Rahmwirsing mit Kartoffeln D G,I 3,L 2,6 BE	<b>Rinderragout</b> mit Sauerkirschen dazu Böhmisches Knödel 1,G,I,J A(a) 3,3 BE	<b>Geflügelwiener</b> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 C,J,8 2,8 BE	<b>Heiligabend</b>
	<b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>		
Mittwoch 25.12.2024	<b>Pastinaken-Möhrencremesuppe</b> mit Ebly-Einlage G,I A(a) 3,0 BE	<b>Eierkuchen</b> mit Apfel-Zimtsauce A(a),C,G 7,6 BE	<b>Schweinesauerbraten</b> in Rosinensauce, mit Rosenkohl, dazu Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,9 BE	<b>Entenkeule</b> mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 2,3,G,I,J 3,L 2,7 BE	<b>1.Weihnachtsfeiertag</b>	<b>1.Weihnachtsfeiertag</b>
	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>		
Donnerstag 26.12.2024	<b>Rote Bete Kartoffelcremesuppe</b> 8,G,I 2,2 BE	<b>Apfelstrudel</b> mit heißer Vanillesauce 5 A(a) 1,G 5,8 BE	<b>Seelachspfanne</b> mit Honig-Senfesauce dazu Bandnudeln D G,I,J A(a) 2,9 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>2.Weihnachtsfeiertag</b>	<b>2.Weihnachtsfeiertag</b>
	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>	<b>Pannacotta</b>		
Freitag 27.12.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren dazu Reis A(a) G,I 5,9 BE	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Gemüse A(a),D,J G,I 6,9 BE	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 2,3 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,0 BE	<b>Kartoffelsuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot G,I A(a,b) 2,7 BE
	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>	<b>Bananenpudding</b>		<b>Bananenpudding</b>
Samstag 28.12.2024	<b>Wintereintopf</b> mit Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzel und Hackbällchen G,I C 2,0 BE	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Kürbis-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,0 BE	<b>Knacker auf Grünkohl</b> dazu Kartoffeln 2,3,7,G,I,J 3,L 2,4 BE	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	<b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>	
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		
Sonntag 29.12.2024	<b>Milchreis</b> mit heißer Pflaumensauce G 5,2 BE	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</b>	
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		

# Menüplan vom 30.12.2024 - 05.01.2025

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



1	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 30.12.2024	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  Joghurt Vanille 1,0 BE	<b>Bami Goreng</b> zartes Hühnchenfleisch mit Bandnudeln  Joghurt Vanille 2,8 BE	<b>Bigos</b> Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln  Joghurt Vanille 3,0 BE	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler  Joghurt Vanille 3,7 BE		
<b>Dienstag</b> 31.12.2024	<b>Nudeln</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce  Grießpudding 3,8 BE	<b>Kesselgulasch</b> mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln  Grießpudding 2,1 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln  Grießpudding 4,0 BE	<b>Wildlachsfilet</b> mit Weißsauce und Rote Bete Gemüse dazu Röstitaler  Grießpudding 3,7 BE	<b>Silvester</b>	<b>Silvester</b>
<b>Mittwoch</b> 01.01.2025	<b>Kalt-Menü</b> <b>Hausmachersülze</b> mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  Erdbeerjoghurt 3,2 BE	<b>Kalt-Menü</b> <b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  Erdbeerjoghurt 3,8 BE	<b>Kalt-Menü</b> <b>Feiner Heringssalat</b> mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Maisbrot und Butter  Erdbeerjoghurt 2,7 BE	<b>Kalt-Menü</b> <b>Räucherlachs und Forellenfilet</b> mit Meerrettich auf Waldorfsalat dazu Toast und Butter  Erdbeerjoghurt 2,9 BE	<b>Neujahr</b>	<b>Neujahr</b>
<b>Donnerstag</b> 02.01.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  Rote Grütze mit Sahne 6,4 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kartoffeln  Rote Grütze mit Sahne 3,8 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  Rote Grütze mit Sahne 2,8 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln  Rote Grütze mit Sahne 3,4 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce 4,6 BE	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot 3,1 BE  <b>Rote Grütze mit Sahne</b> 3,1 BE
<b>Freitag</b> 03.01.2025	<b>Buntes Eierragout</b> mit Gemüseeinlage in Senfsauce, dazu Kartoffeln  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba 2,8 BE	<b>Fischstäbchen</b> mit Dillsauce Möhrengemüse und Kartoffelpüree  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba 3,7 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba 3,9 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln  Fruchtjoghurt Pfirsich Melba 2,6 BE	<b>Fleischsalat</b> mit Mini-Brötchen 2,5 BE	<b>Bunte Nudeln</b> mit Schnittlauch-Sahnesauce 5,2 BE  <b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 5,2 BE
<b>Samstag</b> 04.01.2025	<b>Grünkohlpanne</b> mit Kassler- und Kartoffelwürfeln  Dessert 2,5 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis  Dessert 6,7 BE	<b>Kassler Nackensteak</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree  Dessert 2,1 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Rote Bete  Dessert 4,0 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 05.01.2025	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce  Dessert 5,6 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree  Dessert 2,4 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Dessert 2,9 BE	<b>Pfeffer-Steak</b> Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce dazu Kartoffelspalten  Dessert 2,9 BE		