

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 | 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



50	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 09.12.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) G,I 6,2 BE Apfelmus	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE Apfelmus	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,7 BE Apfelmus	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G,I 2,9 BE Apfelmus	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,4 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE Apfelmus
Dienstag 10.12.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis A(a),C,J G,I 5,9 BE Stracciatellajoghurt	Risotto-Bratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G G,I G 4,9 BE Stracciatellajoghurt	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Möhrensalat A(a) G,I 3,L 2,3,8 3,6 BE Stracciatellajoghurt	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE Stracciatellajoghurt	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 0,8 BE	Hörnchennudeln mit Käsesauce A(a) 1,G,I 8,6 BE Stracciatellajoghurt
Mittwoch 11.12.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a) G,I 2,3,7 5,7 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a),C 1,G,I,J 3,L 3,9 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Sauerkrautplatte 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 Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln D G,I,J 3,L 3,0 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Kalter Milchreis mit Kirschsauce G 3,5 BE	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K 4,3 BE Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag 12.12.2024	Linsensuppe mit Kasslerfleisch G,I 2,3,7 JETZT NEU 3,3 BE Joghurt Kirsch Banane	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln A(a) 1,G C,G,I 3,L 3,6 BE Joghurt Kirsch Banane	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln F 1,G 3,L 3,0 BE Joghurt Kirsch Banane	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a) G 3,2 BE Joghurt Kirsch Banane	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 C,J 3,8 BE Joghurt Kirsch Banane	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I 6,0 BE Joghurt Kirsch Banane
Freitag 13.12.2024	2 Gekochte Eier in Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,3 BE Rote Grütze mit Sahne	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete D,G,I 8 5,8 BE Rote Grütze mit Sahne	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 2,3,I 3,L 3,4 BE Rote Grütze mit Sahne	Grünkohlplatte mit Kassler und Knacker dazu Kartoffeln G,I,J 2,3,7,J 3,L 2,6 BE Rote Grütze mit Sahne	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes G A(a) 4,8 BE	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Frühlingsbrot G,I A(a,b,d),F,G,K 2,7 BE Rote Grütze mit Sahne
Samstag 14.12.2024	Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch I 2,3,7 1,5 BE Dessert	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis G,I 6,9 BE Dessert	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,9 BE Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 3,3 BE Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 15.12.2024	Eierkuchen mit Vanillesauce A(a),C,G G 7,5BE Dessert	Kassler Nackensteak in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G G 2,1 BE Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 4,0 BE Dessert	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 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 16.12.2024 - 22.12.2024

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 Proteineinheit



51	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 16.12.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis 5,5 BE Joghurt Vanille	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree 4,4 BE Joghurt Vanille	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,9 BE Joghurt Vanille	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln 5,4 BE Joghurt Vanille	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets 4,3 BE	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich 1,8 BE Joghurt Vanille
Dienstag 17.12.2024	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce dazu Reis 5,6 BE Grießdessert	3 Geflügelkockklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost 4,6 BE Grießdessert	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,0 BE Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,1 BE Grießdessert	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 3,9 BE	Spinat-Käsecremesuppe dazu Brötchen 2,5 BE JETZT NEU
Mittwoch 18.12.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln 2,5 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensauce und Kartoffelpüree 3,2 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 2,5 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Gedünstetes Hoki-Filet in Honig-Senf-sauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 2,7 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 4,3 BE	Schokopuddingsuppe mit Zwieback 8,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne
Donnerstag 19.12.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,6 BE Schokoladenpudding	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Nudeln 7,7 BE Schokoladenpudding	Kassler Nackensteak in Bratensauce, Möhregemüse und Kartoffelpüree 2,3 BE Schokoladenpudding	Gebatene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln 2,6 BE Schokoladenpudding	Kalter Grießbrei mit Birnensauce 5,5 BE	Nudeln mit Tomatensauce 6,0 BE Schokoladenpudding
Freitag 20.12.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce 6,1 BE Joghurt Mango	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautkräutersalat 3,2 BE Joghurt Mango	Gebatene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 2,8 BE Joghurt Mango	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten 2,7 BE Joghurt Mango	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,8 BE	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Vollkornbrot 2,9 BE Joghurt Mango
Samstag 21.12.2024	Hefeklöße mit Pflaumensauce 5,1 BE Dessert	Wirsingkohleintopf mit 2 Wiener Würstchen 1,1 BE Dessert	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 2,8 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE Dessert	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 22.12.2024	Linseneintopf mit Suppengemüse 3,5 BE Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 5,3 BE Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE Dessert	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,8 BE 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 23.12.2024 - 29.12.2024

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 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



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

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 | 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



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

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

MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag