Menüplan vom 07.12.2026 - 13.12.2026

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste lB 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
Montag 07.12.2026	**Nudeln** A(a) mit Tomaten-Sahnesauce G,I 6,0 BE **Apfelmus**	**Putengeschnetzeltes** 1,G,I mit grünen Bohnen G und Kartoffelpüree G 3,3 BE **Apfelmus**	**Wirsingkohlroulade** A(a),G,J mit Hackfleischfüllung in Specksauce, 1,2,3,G,I,J dazu Kartoffelpüree G 2,5 BE **Apfelmus**	**Kalbsfrikassee** in Sahnesauce G mit Spargel, Champignons und Röstitaler 2,8 BE **Apfelmus**	**Geflügelboulette,** A(a) dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senfmarinade 8,J 3,4 BE	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker 4,7 BE **Apfelmus**
Dienstag 08.12.2026	**Gemüse-Hähnchenpfanne** G Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Stracciatellajoghurt**	**Schweineschnitzel** A(a),C mit Bratensauce, 1,G,I,J Mischgemüse und Kartoffeln 3,L 4,0 BE **Stracciatellajoghurt**	**Magdeburger Boulette** A(a),C,J mit Bratensauce, 1,G,I,J Wirsing in Rahm G,I und Kartoffeln 3,L 3,3 BE **Stracciatellajoghurt**	**Holzfällersteak** mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, G,I dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3 3,8 BE **Stracciatellajoghurt**	**Chef-Salat** Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und 2,3,7,C,G Joghurt-Kräuter-Dressing G 1,1 BE	**Rote Linsen-Curry** G,I mit Tomaten, Kartoffelwürfeln und milder Kokosnote, dazu Couscous A(a) 7,4 BE **Stracciatellajoghurt**
Mittwoch 09.12.2026	**Nudeln** A(a) und Tomatensauce I mit Geflügeljagdwurstwürfeln 2,3 5,8 BE **Schokoladenpudding**	**Hähnchennuggets** 3,7,A(a),I mit Rahmmöhren, G,I dazu Kartoffelpüree G 2,4 BE **Schokoladenpudding**	**Gebratenes Seelachsfilet** D in Kräutersenfsauce G,I,J und Kartoffeln, 3,L dazu Rotkrautsalat 3,4 BE **Schokoladenpudding**	**Sauerkrautplatte** 2,3,I mit Kasseler und 2,3,7 2 Bratwürstchen, 7,G,I,J dazu Kartoffelpüree G mit Speck und Zwiebeln 2,3 2,7 BE **Schokoladenpudding**	**Joghurt mit Früchten** Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, G dazu Cornflakes A(d) 4,8 BE	**Möhren-Orangencremesuppe,** G,I dazu Vollkornbrot A(a,b) 3,3 BE **Schokoladenpudding**
Donnerstag 10.12.2026	**Vegetarisches Geschnetzeltes** A(a,c),C,G mit Erbsen und Champignons in Käsesauce, 1,G,I dazu Ebly A(a) 4,6 BE **Joghurt Kirsche**	**Bratwurst** 7,I,J mit Rahmsauce, 1,G,I,J Sauerkraut I und Kartoffeln 3,L 3,2 BE **Joghurt Kirsche**	**Grüner Erbseneintopf** 2,3,I,J mit Speck 2,3,7 und 2 Wiener Würstchen 4,4 BE **Joghurt Kirsche**	**Gebratene Entenbrust** mit Geflügelsauce, 1,G dazu Pariser Karotten und Herzoginkartoffeln 2,3 BE **Joghurt Kirsche**	**Hähnchenschnitzel,** A(a) dazu Nudelsalat A(a) mit Mayonnaise 3,C,J und Ketchup 4,7 BE	**Gabelspaghetti** A(a) mit Kürbiscremesauce G,I 5,3 BE **Joghurt Kirsche**
Freitag 11.12.2026	**Buntes Eierragout** C in Kräutersauce G,I mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffelpüree G 2,4 BE **Sahnepudding Karamell**	**Fisch in Knusperpanade** D mit Petersiliensauce G,I und Reis, dazu Rotkohlrohkost 6,3 BE **Sahnepudding Karamell**	**Gyros-Geschnetzeltes** mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, A(a) dazu Tsatsiki G 3,4 BE **Sahnepudding Karamell**	**Puszta-Schnitzel** Schweineschnitzel A(a) auf Letscho, I dazu Kartoffelspalten A(a) und Weißkrautsalat 5,8 BE **Sahnepudding Karamell**	**Kalter Schokogrießbrei** A(a),G mit Kirschsauce 6,0 BE	**Tomatencremesuppe,** G,I dazu Croûtons A(a) 3,8 BE **Sahnepudding Karamell**
Samstag 12.12.2026	**Weißkohleintopf** I mit einer Portion Vollkornbrot A(a,b,c),M 3,9 BE **Dessert**	**Hackbraten** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Kartoffelpüree G 2,5 BE **Dessert**	**Schweinesauerbraten** **"Rheinischer Art"** in Rahmsauce mit Rosinen, 1,G,I,J Rosenkohl und Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Dessert**	**Gebratenes Forellenfilet** D mit Meerrettichsauce 3,G,I,L und Kräuter-Kartoffeln, 3,L dazu Rote Bete 8 3,3 BE **Dessert**		
Sonntag 13.12.2026	**4 Maultaschen** A(a),C,G,I mit Gemüsefüllung und fruchtiger Tomatensauce I 6,1 BE **Dessert**	**Kasselerbraten** 2,3,7 in Bratensauce, 1,G,I,J mit Brechbohnen G und Kartoffeln 3,L 2,8 BE **Dessert**	**Truthahnbraten** in Preiselbeersauce 1,G,I,J mit glasierten Fingermöhren G und Kartoffelpüree G 3,7 BE **Dessert**	**Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 2,J gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurke, in typischer Sauce 1,8,G,I,J mit Rotkohl 8 und Kartoffelklößen 1,A(a),G 3,2 BE **Dessert**		

FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

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 14.12.2026 - 20.12.2026

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste I B 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

51	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 14.12.2026	**Hühnerfrikassee** A(a) mit Geflügelfleisch- A(a) bällchen und Erbsen, G,I dazu Kartoffeln 3,L 3,0 BE **Apfel-Bananenmus**	**Möhren-Sesambratling** A(a),C,I,K mit Brokkolicremesauce, G,I dazu Kartoffelpüree G 4,2 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung A(a) in Kümmelsauce 1,G,I,J mit Kartoffeln 3,L 3,2 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kalbsgeschnetzeltes** G,I mit Champignons in Sahnesauce, Pariser Möhren und Petersilienkartoffeln 3,L 2,9 BE **Apfel-Bananenmus**	**3 kleine Bouletten,** A(a),C dazu bunter Nudelsalat A(a) mit Mayonnaise 3,C,J 4,1 BE	**Vollkornnudeln** A(a) mit Käsesauce 1,G,I 4,1 BE **Apfel-Bananenmus**
Dienstag 15.12.2026	**Blumenkohl** in holländischer Sauce, G,I mit veget. Geschnetzelten A(a,c),C,G und Ebly A(a) 4,4 BE **Joghurt Mango**	**Fleischkäse** 2,3,7 mit dunkler Sahnesauce, 1,G,I,J Rosenkohl und Kartoffeln 3,L 2,8 BE **Joghurt Mango**	**Thüringer Rostbratwurst** 7,I,J mit Rahmsauce, 1,G,I,J Letscho I und Kartoffelpüree G 2,6 BE **Joghurt Mango**	**Panierte Scholle** mit Dijon-Senf-Füllung A(a),D,G,J auf Schmorgurkengemüse, G,I dazu Kartoffelpüree G 4,2 BE **Joghurt Mango**	**Winterlicher Salat** mit Gurke, Apfel, Mandarine und Sonnenblumenkernen, dazu Joghurt-Dressing G 1,2 BE	**Schokoladenpuddingsuppe** G mit Zwieback A(a,d),F,G 4,5 BE **Joghurt Mango**
Mittwoch 16.12.2026	**Nudeln "Bolognese Art"** A(a) mit Tomaten-Hackfleischsauce I 6,2 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Eieromelett** C,G,I auf Rahmspinat, G,I dazu Kartoffeln 3,L 2,4 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Nudelauflauf** A(a) mit buntem Gemüse 1,2,3,7,G,I und Kochschinkenwürfel in Käse-Sahnesauce 4,7 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Paniertes Schweineschnitzel** A(a) mit Champignons in Rahm G,I und Kartoffelspalten, A(a) dazu Möhrensalat 2,3,7 3,7 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Joghurt mit tropischen Früchten** 1,G Ananas, Pfirsich und Mandarinen mit Joghurt, dazu Schoko-Knuspermüsli A(a,c,d),G,H(f) 4,5 BE	**Kürbiscremesuppe,** G,I dazu Kartoffelbrot A(a,b) 3,3 BE **Puddingdessert Vanilla**
Donnerstag 17.12.2026	**Linseneintopf** G,I,J mit Geflügelwienerscheiben 2,3,7 3,4 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Panierte Jagdwurstscheibe** 2,A(a) mit Nudeln A(a) und Tomatensauce I 7,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Paprikaschote** A(a) mit Bratensauce 1,G,I,J und Kartoffelpüree G 3,5 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Spießbraten** mit Bratensauce, 1,G,I,J Wirsingkohlgemüse G,I und Kartoffeln 3,L 2,7 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Mexico-Salat** Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen, dazu Knoblauch-Dressing G 1,1 BE	**Nudeln** A(a) mit Tomatensauce I 5,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**
Freitag 18.12.2026	**Fischpfanne** D,G,I Seelachswürfel in Dillsauce mit buntem Gemüse-Mix, dazu Reis 6,1 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Kochklopse** A(a),C,G,J mit Kapernsauce G,I und Kartoffeln 3,L dazu Rote Bete 8 3,7 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Hackfleisch-Krautpfanne** 1,G,I mit Kartoffelpüree G 2,5 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln 1,G,I,J und Apfelspalten, dazu Rotkohl 8 und Kartoffelpüree G 4,7 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Kalter Milchreis** G mit Apfelmus 3 3,6 BE	**Grünkohl-Eintopf** G,I,J mit Möhren und Kartoffelwürfeln, dazu Haferbrot A(a,b,c,d) 3,3 BE **Sahnepudding Panna Cotta**
Samstag 19.12.2026	**Schokoladengrießbrei** A(a),G mit heißer Sauerkirschsauce 8,3 BE **Dessert**	**Blumenkohl-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Ratatouillegemüse, I dazu Kartoffelpüree G 4,4 BE **Dessert**	**Kaltes Matjesfilet** 2,4,D in Remouladensauce, 8,C,G,J dazu grüne Bohnen G und Bratkartoffeln 3,1 BE **Dessert**	**Steak "Hawaii"** Schweinenackensteak mit Ananasscheibe und Käse überbacken, G dazu Currysauce G,I und Erbsen-Reis 6,0 BE **Dessert**		
Sonntag 20.12.2026	**Gemüseeintopf** I mit Grießklößchen A(a),C,G 3,0 BE **Dessert**	**Ungarischer Schweinegulasch** 1,G,I mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln A(a) 4,8 BE **Dessert**	**Hähnchenkeule** auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, G,I dazu Kroketten A(a) 2,0 BE **Dessert**	**Grünkohlplatte** 2,3,G,I,J mit Kasseler, Knacker 2,3,7,J und Bratkartoffeln mit Speck 2,3 2,9 BE **Dessert**		

FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

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 21.12.2026 - 27.12.2026

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste I B 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

52	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 21.12.2026	**Currywurstgulasch** Geflügelwienerscheiben 2,3,7 in Curry-Tomatensauce, I dazu Nudeln A(a) 6,3 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Schweinegulasch** 1,G,I,J mit Rotkohl 8 und Kartoffeln 3,L 3,5 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Magdeburger Boulette** A(a),C,J mit Rahmsauce, 1,G,I,J Möhren G und Herzoginkartoffeln 2,8 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Kalbsbraten** mit Möhren-Apfelgemüse 1,G,I in Cidresauce, dazu Kartoffelpüree G 2,5 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Hähnchennuggets,** 3,7,A(a).I dazu Nudelsalat 3,A(a),C,J mit Gemüse und Mayonnaise 5,0 BE	**Vegetarischer Kartoffeleintopf** G,I mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a) 4,5 BE **Apfel-Aprikosenmus**
Dienstag 22.12.2026	**Western-Topf** 1,G,I mit Schweinefleisch, Kartoffeln, grünen Bohnen, Mais und Sauerrahm 2,3 BE **Fruchtjoghurt mild**	**4 Pancakes** 7,A(a),C,G mit Schokosauce G JETZT NEU 7,5 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Kasseler** 2,3,7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Rosenkohl und Kartoffeln 3,L 2,7 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Rindergulasch "Stroganoff"** 1,8,G,I,J in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Spätzle A(a),C,G 4,9 BE **Fruchtjoghurt mild**	**"Schlachteplatte"** 2,3,4,5,7 Leberwurst, Blutwurst, G,I,J,L Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter A(a,b),G 2,3 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Nudeln** A(a) mit Käse-Kräutersauce 1,G,I 5,7 BE **Fruchtjoghurt mild**
Mittwoch 23.12.2026	**Buntes Eierragout** C in Senfsauce G,I,J mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Geflügelfrikadelle** A(a),C,J mit Geflügelsauce, 1,G Möhren und Kartoffeln 3,L 3,4 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Gebratenes Forellenfilet** D mit Zitronen-Kräutersauce G,I und Kartoffeln, 3,L dazu Möhrensalat 2,3,8 3,0 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Schweinehaxe** auf Bayrisch Kraut, 3,I dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,G 2,7 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Schweizer Käse-Wurstsalat,** 2,3,7 garniert mit Ei und Tomate, C,G,J dazu eine Portion Vollkornbrot A(a,b,c),M und Butter 0,9 BE	**Kokos-Milchreis** G mit Pfirsichsauce 5,9 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**
Donnerstag 24.12.2026	**Soljanka** 2,3,7,J Jagdwurst-, Gurken- 8,I und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Brötchen A(a) 4,9 BE **Fruchtjoghurt**	**Hefeklöße** A(a),C,G mit Pflaumensauce 7,8 BE **Fruchtjoghurt**	**Gebratene Geflügelleber** mit Apfel-Zwiebelsauce 1,G,I,J und Kartoffelpüree G 2,8 BE **Fruchtjoghurt**	**Schweinebraten** mit Bratensauce 1,G,I,J Grünkohl 2,3,G,I,J und Kartoffelklöße 1,A(a) 2,3 BE **Fruchtjoghurt**	**Geflügelwiener,** 2,3,7 dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,C,J und Gewürzgurkenwürfeln 8 2,8 BE	**Sternchennudelsuppe** A(a) mit buntem Gemüse-Mix I und Eierstich C,G 1,9 BE **Fruchtjoghurt**
Freitag 25.12.2026	**Käse-Lauchcremesuppe** 1,G,I mit Geflügelklößchen A(a) 2,0 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Schweine-Lachsbraten** mit Rahmsauce 1,G,I,J und Möhren-Steckrübengemüse, G,I dazu Kartoffeln 3,L 2,8 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Kasselerragout** 2,3,7 mit Möhren, Sellerie 1,G,I,J und Zwiebeln, dazu Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Herzhafte Rotkohlroulade** A(a) gefüllt mit Hirsch- und Schweinehackfleisch, dazu Rotweinsauce 1,G,I,J und Kroketten A(a) 2,5 BE **Puddingdessert Vanilla**	**1. Weihnachtsfeiertag**	**1. Weihnachtsfeiertag**
Samstag 26.12.2026	**Gelbe Erbsensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln, und Wiener Würstchen 2,3,7 4,2 BE **Dessert**	**Bauernfrühstück** Bratkartoffeln mit Speck 2,3 und Gewürzgurkenwürfeln 8 in Rührei C 1,5 BE **Dessert**	**Hähnchenschnitzel "Jäger Art"** A(a) mit Champignons in Rahm G,I und Röstitaler 4,6 BE **Dessert**	**Gänsebrust** mit Orangensauce, 1,G Rotkohl 8 und Kartoffelklöße 1,A(a),G 3,5 BE **Dessert**	**Änderung des Angebots für Kunden außerhalb von Magdeburg** Wir informieren Sie, dass Bestellungen für den Zeitraum: 24.12. - 27.12.2026 am Mittwoch, den 23.12.2026 ausgeliefert werden. Für den 26.12.2026 steht Ihnen für die Menülinien 1, 2 und 3 je eine hausgemachte Alternativsuppe (im Beutel) zur Verfügung. Am 27.12.2026 bieten wir Ihnen die Menülinie 1, 2 und 3 (im Beutel) laut Menüplan an. Bitte beachten Sie, dass Menü 4 am 26.12.2026 + 27.12.2026 nicht auswählbar ist.	**ALTERNATIVSUPPEN 26.12.2026** **Menü 1** **Erbsensuppe** I **Menü 2** **Kartoffelsuppe mit Wiener** 2,3,7,G,I,J **Menü 3** **Gulaschsuppe** G,I
Sonntag 27.12.2026	**Milchreis** G mit heißer Kirschsauce 1 5,6 BE **Dessert**	**Hühnerfrikassee** G,I mit buntem Gemüse und Champignons, dazu Reis 5,8 BE **Dessert**	**Hackfleisch-Gemüsepfanne** 1,G,I,J mit Spätzle A(a),C 2,8 BE **Dessert**	**Eisbeinfleisch** 2,3,7,I auf Sauerkraut mit Speck, 2,3,I dazu Kartoffelpüree G 2,8 BE **Dessert**		

Menüplan vom 28.12.2026 - 03.01.2027

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

53	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 28.12.2026	**Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"** A(a) mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln 3,L 2,8 BE **Apfel-Bananenmus**	**Putengulasch** 1,G,I mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree G 2,5 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung A(a) in Bratensauce, 1,G,I,J dazu Kartoffeln G 3,2 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kalbsbratwurst** 7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Erbsengemüse und Kroketten A(a) 3,1 BE **Apfel-Bananenmus**	**Bulgur-Salat** A(a) mit Tomate und Zucchini, dazu **Geflügel-Cevapcici** A(a) 4,7 BE	**Nudeln "Napoli"** A(a) mit fruchtiger Tomaten- I Kräutersauce 6,5 BE **Apfel-Bananenmus**
Dienstag 29.12.2026	**Kartoffeleintopf** mit Gemüseeinlage I und Geflügelwienerscheiben 2,3,7 5,5 BE **Wackelpudding**	**Gekochte Eier** C in Senfsauce, G,I,J dazu Möhren und Kartoffeln 3,L 3,1 BE **Wackelpudding**	**Königsberger Klopse** A(a),C,G,J in Kapernsauce G,I mit Kartoffeln 3,L und Möhrensalat 2,3,8 3,7 BE **Wackelpudding**	**Schweineschnitzel "Cordon bleu"** 2,3,A(a),G mit Bratensauce, 1,G,I,J Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln 3,0 BE **Wackelpudding**	**Bella Italia** Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und G Basilikum-Joghurt-Dressing G 0,8 BE	**Grießbrei** A(a),G mit Kirschsauce 6,1 BE **Wackelpudding**
Mittwoch 30.12.2026	**Nudeln** A(a) und Tomatensauce I mit Geflügeljagdwurstwürfeln 2,3 5,4 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Fischbratlinge** A(a),D,G,I mit Dillsauce, G,I Mischgemüse und Kartoffeln 3,L 5,9 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Paprikaschote** A(a) mit Hackfleischfüllung, Bratensauce 1,G,I,J und Kartoffeln 3,L 2,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Schweinenackensteak** mit Schmorzwiebeln 1,G,I,J und Dunkelbiersauce, 1,G,I,J dazu Kartoffelspalten A(a) 3,2 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Eiersalat** 3,C,J mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen A(a) 2,8 BE	**Blumenkohl-Kokoscremesuppe,** G,I dazu Vollkornbrot A(a,b) 3,0 BE **Fruchtjoghurt Creation**
Donnerstag 31.12.2026	**Wirsingkohleintopf** G,I mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7 1,1 BE **Grießdessert**	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G Erbsen und Kartoffeln 3,L 5,0 BE **Grießdessert**	**Bratwurst "Thüringer Art"** 7,I,J mit dunkler Senfsauce, 1,G,I,J Sauerkraut 2,3,I und Kartoffelpüree G 3,0 BE **Grießdessert**	**Panierte Scholle** mit Dijon-Senf-Füllung, A(a),D,G,J und Kartoffelpüree, G dazu Rote Bete 8 4,0 BE **Grießdessert**	**Brathering** 1,A(a),D,J mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat 3,C,8 mit Honig-Senf-Dressing 4,4 BE	**Reiseintopf** G,I mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen A(a) 3,8 BE **Grießdessert**
Freitag 01.01.2027	**Kalt-Menü** **Hausmachersülze** 2,3,7,8 mit Remouladensauce, C,G,I,J dazu Kartoffelsalat 3,C,8 mit Honig-Senf-Dressing 3,6 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Kalt-Menü** **Paniertes Hähnchenschnitzel** A(a) mit Senf, J dazu Kartoffelsalat 8,C,J mit Mayonnaise 3,9 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Kalt-Menü** **Feiner Heringssalat** 2,D mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise, C,G,I dazu eine Portion Vollkornbrot A(a,b,c),M und Butter G 2,0 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Kalt-Menü** **Herzhafte Boulette,** A(a),C dazu bunter Nudelsalat A(a) mit Mayonnaise 3,C,J 4,2 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Anlieferung für alle Kunden am 30.12.2026**	**Neujahr**
Samstag 02.01.2027	**Fruchtiges Ragout** mit veg. Geschnetzelten A(a,c),C,G in milder Pfirsich-Currysauce, G,I dazu Reis 6,5 BE **Dessert**	**Lose Wurst** A(a) auf Sauerkraut mit Speck, 2,3,I dazu Kartoffelpüree G 3,2 BE **Dessert**	**Magdeburger Boulette** A(a),C,J mit Bratensauce, 1,G,I,J grünen Bohnen G und Kartoffeln 3,L 3,1 BE **Dessert**	**Wildgulasch** 1,G,I,J in Wacholdersauce mit Waldpilzen, 8 dazu Spätzle A(a),C 4,2 BE **Dessert**		
Sonntag 03.01.2027	**Weiße Bohnensuppe** I mit einer Portion Vollkornbrot A(a,b,c),M 4,8 BE **Dessert**	**Kochklopse** A(a),C,G,J auf Blumenkohl in Rahm G,I und Kartoffelpüree G 2,9 BE **Dessert**	**Kasseler** 2,3,7 auf Grünkohl 2,3,G,I,J mit Kartoffelpüree G 2,4 BE **Dessert**	**Gebratene Hähnchenbrust** F mit leicht scharfer Erdnusssauce, 1,A(a),E,F,G,I Zuckerschoten G und Reis 4,7 BE **Dessert**		

Änderung des Angebots für Kunden außerhalb von Magdeburg

Wir informieren Sie, dass Bestellungen für den Zeitraum: 31.12.2026 - 03.01.2027 am Mittwoch, den 30.12.2026 ausgeliefert werden.
Für den 02.01.2027 steht Ihnen für die Menülinien 1, 2 und 3 je eine hausgemachte Alternativsuppe (im Beutel) zur Verfügung.
Am 03.01.2026 bieten wir Ihnen die Menülinie 1, 2 und 3 (im Beutel) laut Menüplan an.
Bitte beachten Sie, dass Menü 4 am 02.01.2027 + 03.01.2027 nicht auswählbar ist.

ALTERNATIVSUPPEN 02.01.2027

Menü 1
Soljanka 2,3,7,8,I

Menü 2
Möhreneintopf mit Fleischklößchen C,G,I

Menü 3
Rindergulasch-Topf 1,G,I