

40. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot		Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 braun	Menü 6 violett	Menü 7 blau	Menü 8 Dessert	
	normal 4,35 €	Seniorenmenü Mo-Fr 4,10 €	normal 4,85 €	kleines Menü Mo-Fr 4,55 €	5,10 € (solange Vorrat reicht)	4,15 € Eintopf	4,60 € Kaltmenü/Salatmenü	4,90 € Aktiv, Fit & Gesund	4,85 € Tagestipp	4,10 € Süßmenü/Vegetarisch	1,65 €	
MO 02.10.	Putengeschnetzeltes mit Gemüserais, Dessert 914 kcal/3821 kJ; 1,2,3		Partyfrikadellen, Soße, Salzkartoffeln, Porreegemüse 715 kcal/2989 kJ; 0		○ Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 5056 427 kcal/1785; 3 2,7 BE	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Dessert 440 kcal/1839 kJ	Fischstäbchen, Remouladensoße, Bauern- Kartoffelsalat mit Ei 841 kcal/3515 kJ; 2,3,9		Zucchinipfanne (mit Schafs- käse, Kohlrabi, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Champignons), Reis, Dessert 796 kcal/3327 kJ; 3	2 Blumenkohl-Käse- Knuspersterne, Reis, Petersiliensoße, Dessert 868 kcal/3628 kJ; 3	Orangen- kompott	
DI 03.10.	<b>FEIERTAG</b>		Schweinerollbraten mit Spargel gefüllt, Wickelklöße, Nuss-Nugat-Pudding 839 kcal/3507 kJ; 3,5		○ Rheinischer Sauerbraten in Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße 5206 430 kcal / 1808 kJ 4,6 BE	<b>Sondermenü</b> am 3. Oktober 2017 <i>Große Rinderroulade, Soße, Klöße, Rotkohl, Nuss-Nugat-Pudding</i> 5 (a,b,h,l,m) je <b>7,95 Euro</b> zzgl. Transport						Rote Grütze mit Vanille- soße 1
MI 04.10.	Jägerschnitzel, Tomaten-Kräutersoße, Gabelspagetti 1051 kcal/4393 kJ; 2,3,6		Rinder-Sahne-Braten, Salzkartoffeln, Wirsinggemüse 620 kcal/2592 kJ; 0		○ Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, Stampfkartoffeln 5484 513 kcal/2145 kJ 4,0 BE	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch, Apfelmus 401 kcal / 1676 kJ; 2,3,6	Leberkäse, Kartoffelsalat mit Schnitt- lauch, Gemüsebeilage 474 kcal/1983 kJ; 2,3,4,8		Karotten-Broccoli-Kohlrabi- Gratin mit Kartoffeln und Käsesoße überbacken 342 kcal/1430 kJ	7-Kräuter-Cremesuppe, 2 Eierkuchen, Zucker, Apfelmus 500 kcal/2090 kJ; 3	Schokopudding mit weißen Schoko- raspeln	
DO 05.10.	Kleines Schollenfilet, Kräuter-Gemüsesoße, Kartoffelpüree (hausg.) 677 kcal/2830 kJ		Kleine Entenkeule, Klöße, Apfelrotkohl 772 kcal/3227 kJ; 3,5		Kesselgulasch vom Rind, Erbsen und Frühlingspüree 5231 376 kcal/1572 kJ 2,4 BE	Schwarzwurzeintopf mit Fleischklößchen, Erdbeerkompott 308 kcal/1287 kJ; 2	American Salat mit pan. Hähnchenbruststreifen, Thousand-Island-Dressing, helles Baguette 463 kcal/1935 kJ	Walnuss-Rosenkohl mit Kartoffelpüree (hausg.), Frisches Obst 655 kcal/2738 kJ; 1,3		Buttergrießbrei, Zucker, Zimt, Erdbeerkompott 717 kcal/2997 kJ; 2	Frischer Obstsalat	
FR 06.10.	Kohlroulade, Soße, Salzkartoffeln, Schokopudding 496 kcal/2073 kJ		Schweineschnitzel, Soße, Salzkartoffeln, Erbsengemüse 607 kcal/2537 kJ; 3		○ Paprikaschote mit Hack- fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße und Reis 5073 555 kcal/2334 kJ 6,2 BE	Linseneintopf mit Kasselerfleisch, Schokopudding 604 kcal/2525 kJ; 2,3,6	Geflügelsalat (mit Pfirsich, Ananas, Kopfsalat), Baguette 600 kcal/2508 kJ; 1,2,3,9		Schneckli-Nudeln mit feiner Gemüse-Bolognese, Kleine Salatschale „Lollo“ 812 kcal/3394 kJ; 3	Hefeknödel mit Heidelbeeren 509 kcal / 2128 kJ	Quark- speise mit Früchten 3	
SA 07.10.	Wirsing Eintopf mit Schweinefleisch, Jogurt 292 kcal/1221 kJ		Kap-Seehechtfilet naturell (MSC) mit Nussbutter, Kartoffelpüree (hausg.), Julienegemüse 565 kcal/2362 kJ		Spießbraten vom Schwein in Zwiebel-Senfsoße, Rot- kohl, Stampfkartoffeln 5165 531 kcal/2217 kJ 3,6 BE	<b>– Freitag, 6. Oktober –</b> <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>						Rosa Kompott (Erdbeeren, Rhabarber)
SO 08.10.	Zarte Hähnchenunter- schenkel (Haxe), Soße, Salzkartoffeln, Rotkohl 411 kcal/1718 kJ		Kleine Kaninchenkeule, Klöße, Rotkohl mit Preiselbeeren 601 kcal/2512 kJ; 5		○ Metzgerhacksteak (Schwein) in Sahne-Pfeffer- soße mit Porreegemüse, Petersilienkartoffeln 5010 465 kcal/1938 kJ 2,9 BE	<b>„Mini- Kuchenplatte“</b> 3 verschiedene Stück je <b>3,60 €</b> Ihre Bestellung nehmen wir bis <b>Mittwoch, 12.00 Uhr</b> , der laufenden Woche entgegen.		<b>„Kleine Kuchenplatte“</b> 6 verschiedene Stück je <b>7,10 €</b>		<b>„Große Kuchenplatte“</b> 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je <b>24,50 €</b>		Frucht- cocktail 1,3

41. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot		Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 braun	Menü 6 violett	Menü 7 blau	Menü 8 Dessert	
	normal 4,35 €	Seniorenmenü Mo-Fr 4,10 €	normal 4,85 €	kleines Menü Mo-Fr 4,55 €	5,10 € (solange Vorrat reicht)	4,15 € Eintopf	4,60 € Kaltmenü/ Salatmenü	4,90 € Aktiv, Fit & Gesund	4,85 € Tagestipp	4,10 € Süßmenü/ Vegetarisch	1,65 €	
MO 09.10.	Würstelgulasch mit Makkaroni, Jogurt 909 kcal/3800 kJ; 1,2,3,6		Pan. Schweinekotelett/ Schw.-Schnitzel (kl. Menü) auf Rahmchampignons, Bratkartoffeln 850 kcal/3553 kJ; 1,2,3		Pan. Hähnchenkrüstchen mit buntem Gemüse „naturell“, Rahmkartoffeln 410 kcal/1717 kJ 3,2 BE	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch, Jogurt 350 kcal/1463 kJ	Bratheringsfilet (MSC), mit Zwiebelringen, Kartoffelsalat (m. Mayo.) 776 kcal/3244 kJ; 2,9	Champignonragout mit Makkaroni, Rote-Bete-Salat 679 kcal/2838 kJ; 3,9	X		2 Pan. Möhrenschnitzel, Käse-Sahnesoße, Salz- kartoffeln, Jogurt 753 kcal/3148 kJ	Schoko- pudding mit Zimt- pflaumen
DI 10.10.	Schlemmerfilet „Bordelaise“ auf buntem Gemüse, Kartoffel- püree (hausg.), Dessert 619 kcal/2587 kJ		Geflügelhackbraten, Soße, Salzkartoffeln, Kohlrabi-Möhrengemüse 498 kcal/2082 kJ		Pan. Schweineschnitzel mit grünen Bohnen, Rahmkartoffeln 445 kcal/1860 kJ 3,7 BE	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Dessert 1070 kcal/4473 kJ; 3	Hähnchenschnitzel mit Remouladensoße, bunter Reissalat 692 kcal/2893 kJ; 2,3	Welsfilet in fruchtiger Orangensoße, Gemüsereis „Julienne“ 539 kcal/2253 kJ; 3			Jägerpfanne (Geschnetzeltes mit Cham- pignons und Kräutern), Eierspätzle, Dessert 914 kcal/3821 kJ; 3	Quark- Jogurt- speise mit Honig
MI 11.10.	Buntes Hühnergeschnet- zeltes, Vollkornreis, Frisches Obst 528 kcal/2207 kJ; 3		Rindergulasch mit Wellenbandnudeln, Frisches Obst 801 kcal/3348 kJ; 3		Minifrikadellen vom Rind und Schwein, Zwiebel- senssoße, Wirsing und Salzkartoffeln 483 kcal/2017 kJ 3,1 BE	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, Frisches Obst 297 kcal/1241 kJ	Griech. Hirtensalat (Eisbergsalat, Weißkraut, Tomate, Oliven, Peperoni, Schafskäse), Knoblauch-Dressing 593 kcal/2479 kJ; 3	2 Gemüse-Spieße mit Petersilienkartoffeln, Kräutersoße, Frisches Obst 326 kcal/1363 kJ	X		Nudel-Gemüsesuppe, 3 Kartoffelpuffer, Zucker, Apfelmus 741 kcal/3097 kJ; 3	Zitronen- dessert
DO 12.10.	Königsberger Klops (hausg.), Salzkartoffeln, Möhrensalat 670 kcal/2801 kJ; 1		Matjescocktail Salzkartoffeln, Möhrensalat 594 kcal/2483 kJ; 2,3,4,9		Thür. Schweinebraten in herzhafter Soße, Sauer- kraut, Kartoffelklöße 393 kcal/1643 kJ 3,7 BE	Kürbiscremesuppe mit Creme Fraiche, Brötchen 373 kcal/1559 kJ	Hausmacher Boulette, Ketchup, Nudel-Gemüse-Salat 853 kcal/3566 kJ; 2,3	Feines Hokifilet naturell (MSC), auf Broccoli in Weinsöße 435 kcal/1818 kJ; 3,10			Gemüseauflauf „Erntezeit“ (Kartoffeln, Kürbis, Porree, Karotten, Hackfleisch), Möhrensalat 643 kcal/2688 kJ; 3	Schoko- Mousse
FR 13.10.	Leberragout, Kartoffelpüree (hausg.) Kirschkompott 654 kcal/2734 kJ; 2,9		Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern auf Blumenkohl in holl. Soße, Salzkartoffeln 418 kcal/1747 kJ		Buntbarsch in Weißwein-Buttersoße und bunter Gemüsereis 517 kcal/2164 kJ; 10 3,9 BE	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, Kirschkompott 287 kcal/1200 kJ; 9	Saftschinkenröllchen mit Meerrettich, Nudelsalat (m. Mayo.), Gemüsebeilage 631 kcal/2638 kJ; 2,3,9	X		Spargel-Rigatoni-Pfanne mit Zwiebel-Lauch-Hollandaise, Kirschkompott 511 kcal/2136 kJ; 9	Milchreis „Vanille“, Zucker, Zimt, Kirschkompott 802 kcal/3352 kJ; 9	Quark- speise mit Fruchtmus 1,3
SA 14.10.	Erbseneintopf mit Bockwurst, Orangenkompott 665 kcal/2780 kJ; 2,3,4,6		Leber gebraten, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree, Orangenkompott 929 kcal/3883 kJ; 3		Geflügelklößchen in Braten- soße, Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln 440 kcal/1837 kJ 2,8 BE	<p><b>– Freitag, 13. Oktober –</b></p> <p>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</p>						Grießpudding mit Beerensöße
SO 15.10.	Grilltaler auf Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln 688 kcal/2876 kJ; 3,4,8		Schinkenbraten mit Honig mariniert, Klöße, Spargel mit holl. Soße 605 kcal/2529 kJ; 1,2,5		Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Braten- soße mit Salzkartoffeln 485 kcal / 2026 kJ 3,6 BE	<p>„Mini- Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je <b>3,60 €</b></p> <p>„Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je <b>7,10 €</b></p> <p>„Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je <b>24,50 €</b></p> <p>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</p>						Pfirsich- kompott