

06. 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	5,20 € Herzhaft & Beliebt	4,90 € Schon probiert? oder Veget.	4,10 € Süßmenü	1,65 €
MO 05.02.	Würstelgulasch, Schneeklinudeln, Fruchtcocktail 1276 kcal/5334 kJ; 1,2,3,6 b,f,e,l	Pikanter Topfbraten, Klöße, Fruchtcocktail 549 kcal/2295 kJ; 1,2,5,9 b,f,h,i,m,l	Metzgerhacksteak (Schwein) in Sahne-Pfeffer- soße mit Porreegemüse, Petersilienkartoffeln 465 kcal/1938 kJ 2,9 BE a,b,f,e,i,m	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Fruchtcocktail 453 kcal/1894 kJ b,f,m	Leberkäse, Bauern-Kartoffelsalat, Gemüsebeilage 745 kcal/3115 kJ; 2,3,4,8,9 b,f,e,l,m	Walnuss-Rosenkohl mit Kartoffelpüree (hausg.), Fruchtcocktail 517 kcal/2161 kJ a	Milchreis, Zucker, Zimt, Fruchtcocktail 713 kcal/2980 kJ a	Karamell- pudding mit Krokant a			
DI 06.02.	Pan. Fischfilet (MSC) Broccolisöße, Salzkartoffeln, Bunter Rohkostsalat 607 kcal/2537 kJ; 3 a,b,f,c,m,l	Geschmorte Rippchen, Salzkartoffeln, Bayrisch Kraut 797 kcal/3331 kJ b,f,m	Herzhafter Kesselgu- lasch vom Rind, Erbsen und Frühlingspüree 374 kcal/1564 kJ 2,4 BE a,i,m	Gemüseintopf mit Geflügelfleischklößchen, Dessert 457 kcal/1910 kJ a,b,f,e,m	„Salat Mozarella“ (Eisb.-salat, Tomate, Zwiebel, Mozarellakäse, Balsamico- Dressing), Sesambaguette 864 kcal/3612 kJ; 5 b,f,h	Champignon-Putenpfanne, Reis „Harmonie“, Bunter Rohkostsalat 543 kcal/2270 kJ; 3,10 a,b,i,m	Quarkspeise mit Obstsalat und Müsli 588 kcal / 2458 kJ a,b,i,b3,b4	Waldfrucht- jogurt mit Beeren- cocktail a			
MI 07.02.	Hausmacher Boulette auf Sauerkraut, Kartoffel- brei mit Zwiebeln 989 kcal/4134 kJ; 3 a,b,f,b3,e,i,m	Paprikakeule in Champignonsoße, Klöße 649 kcal/2713 kJ; 2,5 a,b,f,i,l	Feines Omelette in Käse- soße, buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln 511 kcal/2131 kJ 3,0 BE a,b,f,i,m	Eintopf „Western Art“ mit Schweinefleisch, Bohnen, Paprika, Mais 589 kcal/2462 kJ b,f,i,m	2 Grillwürstchen, Curryketchup, Kartoffelsalat (m. Mayo.), Gemüsebeilage 705 kcal/2947 kJ; 2,3,4,6 b,f,e,l	Bauernfrühstück (mit Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gewürzgurken) 488 kcal/2040 kJ; 2,6,9 e,l	Hefeknödel mit Himbeeren 551 kcal/2303 kJ a	Zitronen- dessert b,f,e			
DO 08.02.	Bandnudeln mit Käse- Sahnesoße und Schinken- streifen, Jogurt 693 kcal/2897 kJ; 2,3 a,b,f,e	Schweinebraten, Salzkartoffeln, Gemüse „Leipziger Allerlei“ 528 kcal/2207 kJ b,f	Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 427 kcal/1781 kJ; 3 2,7 BE a,e,e,i,m	Vegetarische Thüringer Gartensuppe, Kürbiskernbrötchen 166 kcal/694 kJ b,f,m	Hausmacher Boulette Ketchup, Nudel- Gemüse-Salat 829 kcal/3465 kJ; 2,3 a,b,f,b3,e,l	Scholle „Finkenwerder Art“ (m. Schinkenspeck), Kartoffel- Lauch-Püree (hausg.), Jogurt 734 kcal/3068 kJ; 2,3,6 a,b,f,c	Kohlrabi cremesuppe, 2 Quarkkeulchen, Zucker, Apfelmus 622 kcal/2600 kJ; 3 a,b,f	Friskäse- dessert mit Orangen a			
FR 09.02.	Buntes Hühnerge- schnetzeltes, Reis, Vanillepudding 611 kcal/2554 kJ; 3 a,b,f,i,m	Schweinegrillsteak mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln 672 kcal/2809 kJ; 1,2,3 a,b,f,c,i,m	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße und Reis 555 kcal/2320 kJ 6,2 BE b,f,e,m	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Vanillepudding 387 kcal/1618 kJ a,b,f	„Feine Matjesvariation“ (Aalrauch- und Kräuter- matjes), Mischbrot, Butter, Gemüsebeilage 713 kcal/2980 kJ a,b,f,c	Kaninchenleber, Zwiebelsöße, Karoffelpüree (hausg.), Vanillepudding 663 kcal/2771 kJ; 3 a,b,i,m	Nudelaufauf mit Broccoli und Champignons 583 kcal/2437 kJ a,b,i,b3,e,l	Erdbeer- kompott 2 a			
SA 10.02.	Eier-Omelett auf Spinat, Salzkartoffeln 430 kcal/1797 kJ a,b,f,e,m	Gulasch Stroganoff mit Semmelknödel, Orangenkompott 651 kcal/2721 kJ; 2,9,0 b,f,e,l	Buntbarsch in Weiß- wein-Buttersöße und bunter Gemüserais 517 kcal/2164 kJ; 10 3,9 BE b,f,e,l	– Freitag, 9. Februar – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern				Dessert Gartenfrucht a			
SO 11.02.	Wirsingroulade mit Salzkartoffeln, Schokopudding 568 kcal/2374 kJ a,b,f	Rinder-Sahnebraten, Klöße, Rosenkohl 411 kcal/1718 kJ; 5,10,0 a,b,i,h	Hackbraten mit Gemüseeinlage in Soße, Erbsen, Knöpfele-Spätzle 527 kcal/2201 kJ 3,6 BE b,f,e,i,m	„Mini- Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 3,60€		„Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 7,10€		„Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 24,50€		Waldbeer- Mousse a	

Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen. a,b,e,g

07. 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	5,20 € Herzhaft & Beliebt	4,90 € Schon probiert? oder Veget.	4,10 € Süßmenü	1,65 €
MO 12.02.	Römerbraten in Tomatensoße, Korkenziehernudeln, Pfirsichkompott 1341 kcal/5605 kJ; 2,3,6	Span. Rührei (mit Paprika), Bratkartoffeln, Rote Bete Salat 770 kcal/ 3219 kJ; 3,9	o Schweinebraten in Cham- pignonsoße, Wirsing- gemüse, Salzkartoffeln 354 kcal/1482 kJ 2,5 BE	Nudel-Gemüse Eintopf, Pfirsichkompott 320 kcal/1338 kJ; 3	Fischstäbchen, Remouladensoße, Bauern-Kartoffelsalat 841 kcal/3515 kJ; 2,3,9	Welsfilet in feiner Curry-Sahnesoße, Basmatireis 677 kcal/2830 kJ; 3		Buttergrießbrei, Zucker, Zimt, Pfirsichkompott 757 kcal/3164 kJ; 3		Fruchtmus „Pfirsich- Maracuja“ mit Vanillesoße 1,3	
DI 13.02.	Gefüllte Paprikaschote, Salzkartoffeln, Quarkspeise 465 kcal/1944 kJ; 3	Bifteki (Hackfleisch mit Fetakäse), Soße, Salz- kartoffeln, Erbsengemüse 662 kcal/2767 kJ	o Dänischer Pfannkuchen gefüllt mit Roter Grütze und Vanillesoße 527 kcal/2209 kJ 5,5 BE	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“ mit Wiener Würstchen, Quarkspeise 498 kcal/2082 kJ; 2,3,4,6	Hähnchenkeule, Nudelsalat (m. Mayo. und Kräutern), Gemüsebeilage 622 kcal/2600 kJ; 2,3	Gefülltes Hähnchenbrustfilet „Toscana“ (mit Blattspinat und Käse), Tomaten-Frucht- soße, Wellenbandnudeln 793 kcal/3315 kJ; 3		Fingernudeln mit Zimtpflaumen und Vanillesoße 590 kcal/2466 kJ; 3		Quarkspeise mit Honig und Walnüssen	
MI 14.02.	Gekochte Eier in Senfsoße, Salzkar- toffeln, Dessert 521 kcal/2178 kJ; 3,9	Putenrollbraten, Klöße, Rotkraut 388 kcal/ 1622 kJ; 5	o Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße, Salzkartoffeln 477 kcal/1995 kJ 3,7 BE	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch, Dessert 369 kcal/1542 kJ	Bunter Salat (Lollo, Radies- chen, Tomate, Gurke, Rettich, Ei), Jogurt- Dressing, Baguette 430 kcal/1798 kJ	1 große Rinderroulade, Klöße, Rotkohl 450 kcal/1881 kJ; 0,2,3,5,6		Kartoffelauflauf „Bolognese“ mit Creme fraiche und Käse überbacken 853 kcal/3566 kJ; 2		Pflaumen- kompott	
DO 15.02.	Champignonrostbraten, Salzkartoffeln, Rosenkohl 414 kcal/1731 kJ; 0	Gedünstetes Fischfilet (MSC), Zitronen-Buttersoße, Reis, Farmersalat 793 kcal/3315 kJ; 2,3,4	o Rheinischer Sauerbraten in Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße 430 kcal/1808 kJ 4,6 BE	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Apfelmus 302 kcal/1262 kJ; 3	Salat „Tropical Dream“ (Eisbergs, Chinakohl, Tomate, Gurke, Mango, Hähnchenbruststreifen, Mandel- blättchen), Jogurt-Dress. 413 kcal/1726 kJ		Veget. Spätzle-Pilzpfanne, Käse-Sahnesoße, Farmersalat 782 kcal/3269 kJ; 1,3		Brühe mit Einlage, 2 Eierkuchen, Zucker, Apfelmus 491 kcal/2052 kJ; 3	Rote Grütze mit Vanillesoße 1	
FR 16.02.	Kräuterfrikadelle (Hackfleisch hausg.), Soße, Salzkartoffeln, gedünstete Bohnen 528 kcal/2207 kJ	Rindergulasch, Spirelli, Gurkensalat 616 kcal/2575 kJ; 3,0	o Gebackene Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, Stampfkartoffeln 513 kcal/2145 kJ 4,0 BE	Schwarzwurzeleintopf, mit Fleischklößchen, Schokopudding 434 kcal/1814 kJ	Hähnchen-Nuggets, Kartoffelsalat mit Schnitt- lauch, Gemüsebeilage 544 kcal/2274 kJ; 2,3	Fischspieß paniert auf Reis, Porree-Rahmgemüse 669 kcal/2796 kJ; 3		2 Blumenkohl-Käse-Knus- persterne, Petersiliensoße, Rotes Kartoffelpüree mit Karotte (hausg.) 538 kcal/2449 kJ		Quark- dessert	
SA 17.02.	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Kirschkompott 414 kcal/1731 kJ; 9	Schweinekrustenbraten, Salzkartoffeln, Wirsinggemüse 462 kcal/1931 kJ	Rinderroulade in herzhafter Soße, Rotkohl, Spätzle 448 kcal/1879 kJ; 6, 3,6 BE							pudding „Erdbeer- Vanille“ mit Früchten	
SO 18.02.	Rotbarschfilet (natur) in Dillssoße, Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse 598 kcal/2499 kJ	Wildschweinrollbraten (aus Mitteldt.) mit Wald- pilzen, Salzkartoffeln 561 kcal/2345 kJ; 1,2,10	o Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln 419 kcal/1751 kJ 3,6 BE							Pampel- musen- kompott	

„Mini-
Kuchenplatte“
3 verschiedene Stück
je 3,60 €

„Kleine Kuchenplatte“
6 verschiedene Stück
je 7,10 €

„Große Kuchenplatte“
22 Stück (8 verschiedene Sorten)
je 24,50 €

Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.

a,b,e,g