

44. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 violett	Menü 6 blau	Menü 7 Dessert
	normal 4,85 € Seniorenmenü Mo-Fr 4,60 €	normal 5,35 € kleines Menü Mo-Fr 5,05 €	5,80 € (solange Vorrat reicht)	4,65 € Eintopf	5,10 € Kaltmenü/Salatmenü	5,60 € Herzhaft & Beliebt	4,60 € Süßmenü / Vegetarisch	2,15 €
MO 26. 10.	Tomatinosoße mit Fleisch- klößchen, Schnecklinudeln, Dessert 731 kcal/3061 kJ	Kräutersteak auf Rahmchampignons, Kartoffelpüree (hausg.), Dessert 824 kcal/3450 kJ; 1,2	Gebratene Hähnchen- keule in Soße, Gartengemüse, Spätzle 5707 557 kcal/2332 kJ 3,5 BE	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Dessert 501 kcal/2098 kJ; 2,3,6	Partyfrikadellen, Kartoffelsalat „Sächsische Art“ (mit Mayo und Wurst), Ketchup 721 kcal/3019 kJ; 2,0	Kleine Mandelforelle (Fischfilet mit gerösteten Mandeln), Nussbutter, Kartoffelpüree (hausg.), Dessert 797 kcal/3337 kJ; 2	Holl. Grießspeise, Aprikosenkompott 685 kcal/2881 kJ	Ananas- kompott 2
DI 27. 10.	Hackbraten (hausg.), Soße, Salzkartoffeln, Erbsengemüse 639 kcal/2675 kJ	Ungarischer Gulasch, Radiatorennudeln, Frisches Obst 685 kcal/2868 kJ; 0	Leberkäse vom Schwein und Rind in kräftiger Bratensoße, Sauer- kraut, Kartoffelpüree 536 kcal/2244 kJ; 3,6 2,7 BE	Kürbiscremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Kürbiskernbrötchen 532 kcal/2227 kJ; 8	Fruchtiger Putensalat mit Weintrauben (Eisbergsalat, Sellerie, Pfirsich, Fruchtcocktail), Fruchtjogurt-Dressing 354 kcal/1482 kJ; 3	Kräuterhähnchenkeule in Champignonsoße, Klöße, Frisches Obst 684 kcal/2864 kJ; 2,3	Karotten-Broccoli- Kohlrabi-Gratin 531 kcal/2223 kJ	Grießpudding mit Beerensoße a,bf
MI 28. 10.	Pan. Putenschnitzel, Soße, Salzkartoffeln, Kaisergemüse 434 kcal/1817 kJ	Roster auf Sauerkraut, Kartoffelpüree (hausg.) 706 kcal/2956 kJ; 3	o Schlemmerfilet (Alaska-Seelachs) mit Spinat-Käse-Garnitur Frühlingspüree 444 kcal/1859 kJ 2,6 BE	Thüringer Gartensuppe mit Fleischklößchen, Apfelmus 357 kcal/1495 kJ; 3	„Mexikanischer Salat“ (Paprika, Lauch, Möhre, Mais, Weißkraut, Kidneybohnen, Lollo), Kräuter- Dressing 296 kcal/1239 kJ; 2,9	Puten-Gemüsepfanne, Basmatireis, Apfelmus 728 kcal/3048 kJ; 3	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 761 kcal/3186 kJ; 3	Naturjogurt mit Apfelmus 3 a
DO 29. 10.	Wirsingroulade, Soße, Salzkartoffeln, Mandarinenkompott 499 kcal/2089 kJ; 3	Schollenfilet in Zitronen- Petersilienpanade (MSC), Kräutersoße, Salzkartoffeln, Bohnensalat (hausg.) 788 kcal/3299 kJ	o Geflügelklößchen in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln 442 kcal/1851 kJ 2,8 BE	Kesselgulasch mit Brötchen 598 kcal/2504 kJ; 2,3	Schweinebraten, Kartoffelsalat, Gemüsebeilage 362 kcal/1516 kJ; 2	Kartoffelauflauf „Bolognese“ mit Creme fraiche und Käse überbacken 853 kcal/3572 kJ	Champignonragout mit Korkenziehernudeln, Bohnensalat (hausg.) 713 kcal/2980 kJ	Fruchtcocktail
FR 30. 10.	Geflügel-Jägerschnitzel auf gelben Karottenscheiben in heller Soße, Kartoffelpüree (hausg.) 625 kcal/2617 kJ; 2,6	Geschmorte Rippchen, Salzkartoffeln, Bayrisch Kraut 797 kcal/3337 kJ	o Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße, Salzkartoffeln 478 kcal / 2001 kJ 3,8 BE	Wirsingintopf mit Schweinefleisch, Pudding 368 kcal/1541 kJ	Chicoreesalat mit Mandarine, Apfel und Walnüssen, Baguette 434 kcal/1817 kJ; 2,3	Wildgulasch mit Semmelknödel 471 kcal/1972 kJ; 10	3 Eierkuchen mit Kirschen gefüllt und Vanillesoße 659 kcal/2759 kJ	Vanillepudding mit Schokosoße a
SA 31. 10.	FEIERTAG	Burgunder-Braten (Kasseler), Soße, Salzkartoffeln, Rosenkohl 373 kcal/1562 kJ; 2,3,6,9,10	o Gebratene Hähnchen- brust in Cremesoße, Möhrengemüse, Stampfkartoffeln 5704 407 kcal/1704 kJ 2,5 BE	Sondermenü am Samstag, 31. Oktober		Wildschweinbraten, Soße „Hubertus“, gemischte Pilze, Klöße, Nuss-Nougat-Pudding 1,2,3,10 (a,b1,b3,c,h,i,m)		Quarkspeise mit Haselnuss- krokant a,ff
SO 01. 11.	Champignonrostbraten, Soße, Salzkartoffeln, Rahmchampignons 391 kcal/1637 kJ; 1,2,0	Kleine Entenkeule, Soße, Klöße, Rotkohl 698 kcal/2923 kJ; 2,3	o Paniertes Schweine- schnitzel mit grünen Bohnen u. Rahmkartoffeln 5169 444 kcal / 1859 kJ 3,9 BE	Freitag, 30.10. Mini-Kuchenplatte hausgebackener Kuchen 3 verschiedene Stück je 3,80 € Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr , der laufenden Woche entgegen.		Kleine Kuchenplatte 6 verschiedene Stück je 7,50 € Große Kuchenplatte 22 Stück (8 versch. Sorten) je 25,00 €		Stachelbeeren mit Vanillesoße a

45. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 violett	Menü 6 blau	Menü 7 Dessert
	normal 4,85 € Seniorenmenü Mo-Fr 4,60 €	normal 5,35 € kleines Menü Mo-Fr 5,05 €	5,80 € (solange Vorrat reicht)	4,65 € Eintopf	5,10 € Kaltmenü/Salatmenü	5,60 € Herzhaft & Beliebt	4,60 € Süßmenü/Vegetarisch	2,15 €
MO 02.11.	Gabelspagetti mit Soße „Miracoli“, Reibekäse, Bunter Rohkostsalat 912 kcal/3819 kJ; 3	Hähnchensteak natur aus der Oberkeule, Waldpilzsoße, Kartoffelpüree (hausg.), Familien- gemüse (Karotten,Bohnen,Kohlrabi) 557 kcal/2332 kJ	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein, Zwiebel-Senfsoße, Wirsing, Salzkartoffeln 485 kcal/2031 kJ 3,1 BE	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Brötchen 355 kcal/1491 kJ	Fischfilet im Backteig (MSC), Remouladensoße, Frühlingkartoffelsalat 693 kcal/2902 kJ; 2,3,9	Tunfisch (natur) auf Bandnudeln, Käse-Sahnesoße, Bunter Rohkostsalat 760 kcal/3182 kJ; 3	Feine Pilzpfanne mit Semmelknödel 441 kcal/1846 kJ	Fruchtjogurt „Apfel- Granatapfel“
DI 03.11.	Hausmacher Boulette auf Spinat, Salzkartoffeln 688 kcal/2881 kJ	Bratheringsfilet (MSC) mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln, Farmersalat 911 kcal/3814 kJ	<input type="checkbox"/> Pan. Putenschnitzel mit Erbsen naturell, Kartoffel-Möhren-Püree 437 kcal / 1830 kJ 3,6 BE	Bunter Kartoffel- Gemüseintopf, Quarkspeise 193 kcal/808 kJ; 3	Chefsalat (Eisbergs., Möhre, Tomate, Ei, Gurke, Schinken, Käse), American-Dressing 580 kcal/2428 kJ; 2,3	Hähnchenfleischpfanne mit Pilzen, Gemüseebly 470 kcal/1968 kJ	Milchreis „Vanille“ mit gemischten Früchten, Zucker, Zimt 801 kcal/3354 kJ; 3	Quarkcreme „Vanille“ mit bunten Streuseln
MI 04.11.	Gekochte Eier, Senfsoße, Salzkartoffeln, Rotkrautsalat (hausg.) 432 kcal/1809 kJ; 3,5	Gefüllte Paprikaschote, Soße, Reis, Pudding „Toffee“ 680 kcal/2847 kJ	<input type="checkbox"/> Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln 350 kcal/1465 kJ 3,3 BE	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Pudding „Toffee“ 354 kcal/1482 kJ	Pfefferlachs und Kartoffelsalat mit Essig und Öl, Gemüsebeilage 535 kcal/2240 kJ; 3	Kaninchenleber, Zwiebel- soße, Kartoffelpüree (hausg.), Rotkrautsalat (hausg.) 594 kcal/2487 kJ	3 braune Hefeknödel mit weißer Schokocreme gefüllt und heiße Kirschen 564 kcal/2361 kJ	Kirsch- kompott
DO 05.11.	Kräuterquark, Butter, Salzkartoffeln, Möhrensalat (hausg.) 618 kcal/2588 kJ; 2	Schweineschnitzel, Soße, Salzkartoffeln, Blumenkohl 483 kcal/2022 kJ; 1,2	<input type="checkbox"/> Hackbraten mit Gemüse-Einlage in Soße, Erbsen, Knöpfe-Spätzle 528 kcal / 2211 kJ 4,3 BE	Anhaltinische Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, Apfelmus 357 kcal/1495 kJ; 3	„Feinschmeckersalat“ (Eisbergs., Chinakohl, Paprika, Tomate, Gurke, Mixed Pickles, Eier, Schinken, Salami), French-Dr. 525 kcal/2198 kJ; 2,3,5,9	Bauernfrühstück (m. Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gewürzgurken) 634 kcal/2655 kJ; 2,9	Brühe mit Einlage, 3 Kartoffelpuffer, Zucker, Apfelmus 446 kcal/1867kJ; 3	Schoko- pudding mit Krokant
FR 06.11.	Bauernroulade (Hackfl.), Soße, Salzkartoffeln, Mischgemüse 563 kcal/2357 kJ	Kümmelbraten, Soße, Klöße, Wirsinggemüse 629 kcal/2634 kJ; 2,3	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Gemüsenudeln 378 kcal / 1583 kJ 3,2 BE	Gemüseintopf mit Geflügelfleischklößchen, Dessert 446 kcal/1867 kJ	Spargelsalat mit Hähnchenbruststreifen und buntem Gemüse 333 kcal/1394 kJ	1 große Rinderroulade, Soße, Klöße, Rotkohl 462 kcal/1934 kJ; 2,3,6,0	Vegetarische Bolognese (m. Soja), Spirelli 541 kcal/2265 kJ	Pfirsich- Maracuja- mousse
SA 07.11.	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Quarkdessert „Mandarine“ 434 kcal/1817 kJ	Sauerbraten, Soße, Klöße, Apfelrotkohl 498 kcal/2085 kJ; 1,2,3,0	<input type="checkbox"/> Bratwurst vom Schwein in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 428 kcal/1792 kJ;3 2,7 BE	– Freitag, 6. November – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern				Nuss-Nugat- pudding mit Vanillesoße
SO 08.11.	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln 547 kcal/2290 kJ	Schweinekrustenbraten, Soße, Salzkartoffeln, Galagemüse 636 kcal/2663 kJ	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in Soße, Rosenkohl, Kartoffelpüree 414 kcal / 1733 kJ 3,2 BE	„Mini- Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 3,80 €				Rosa Kompott (Erdbeeren, Rhabarber)
				„Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 7,50 €				
				„Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 25,00 €				
								<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>