



















43. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert	
	normal 6,50 € Seniorenmenü Mo-Fr 6,25 €	7,00 € Herzhaft & Beliebt	7,50 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü/Salatmenü	6,30 € Süßmenü/Vegetarisch	2,30 €	
MO 21.10.	Korkenziehernudeln, Würstelgulasch, Pudding <i>868 kcal / 3634 kJ; 1,2,3,6,a,b1,e,i</i>	Rehpastete auf gemischten Pilzen (Champignons und Waldpilze), Petersilienkartoffeln <i>273 kcal / 1143 kJ; 1,2,a,b1,c,i,m</i> 	Panierte Hähnchenhappen dazu Erbsen und Möhren in Soße Hollandaise und Kartoffelpüree <i>599 kcal / 2508 kJ; a,b1,m</i>	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Hollandaise und Pudding <i>461 kcal / 1930 kJ; a,b1,e,m</i>	Geräuchertes Welsfilet, Kartoffel-Specksalat, Gemüsebeilage <i>476 kcal / 1993 kJ; 2,3,9,c,i</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillons, Soße Hollandaise, Kartoffelbrei (hausg.), Pudding <i>778 kcal / 3257 kJ; 1,2,a,b1,b3,c,e,i,l,m</i> 	Birnenkompott mit Vanillesoße <i>a</i>	
DI 22.10.	Königsberger Klops (hausg.), Kapernsoße, Salzkartoffeln, Frisches Obst <i>649 kcal / 2717 kJ; 1,b1,b3,c,i,l,m</i>	Wildschweingulasch, Klöße, Rotkohl mit Preiselbeeren <i>580 kcal / 2428 kJ; 2,3,10,b1,h,i,m</i> 	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Broccoli, Möhren und Kartoffeln) mit Käse überbacken <i>426 kcal / 1784 kJ; a,b1,e,m</i> 	Pilzeintopf süß-sauer mit Fleischeinlage, Frisches Obst <i>297 kcal / 1243 kJ; 1,2,9,b1,c,i,l,m</i> 	Fitness-Schale mit Hähnchenbrust- streifen (Tomate, Gurke, Möhre, Rettich, Eisbergsalat), Dressing <i>595 kcal / 2491 kJ; a,e,l</i>	Milchreis mit heißen Kirschen <i>633 kcal / 2650 kJ; a,b3</i> 	Jogurt mit Cornflakes <i>a,b1</i>	
MI 23.10.	Tiegelwurst, Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>579 kcal / 2424 kJ; 2,3,a,b1,l,m</i>	Kartoffelaufbau „Bolognese“ mit Creme fraiche und Käse überbacken <i>880 kcal / 3684 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Filetstücke vom Kabeljau (MSC) in Tomatensoße dazu eine Reis- Wildreis-Kombination mit Gemüse <i>455 kcal / 1905 kJ; a,c</i>	Vegetarischer Gemüseintopf, Brötchen <i>251 kcal / 1051 kJ; b1,b3</i> 	Geflügel-Jägerschnitzel, Nudelsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven, Gemüsebeilage <i>807 kcal / 3379 kJ; 2,6,a,b1,e</i>	Gemüsefrkadelle auf Marktgemüse, Kartoffelbrei (hausg.) <i>605 kcal / 2533 kJ; a,b1,e</i> 	Vanillepudding mit Preiselbeeren <i>a</i>	
DO 24.10.	Gedünstetes Fischfilet natur (MSC), Kräutersoße, Salzkartoffeln, Chinakohlsalat (hausg.) <i>431 kcal / 1805 kJ; 2,c,m</i>	Putenpfanne „exotisch“ (Ananas, Bambussprossen, Chinagemüse, Zwiebeln), Reis, Chinakohlsalat (hausg.) <i>759 kcal / 3178 kJ; 2,3</i>	Zwei saftige Kohlroutladen vom Schwein in Bratensoße dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie <i>519 kcal / 2173 kJ; a,b1,m</i>	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“ mit Wiener Würstchen, Dessert <i>533 kcal / 2232 kJ; 2,3,4,6,a,l,m</i>	Waldorfsalat (Apfel, Ananas, Mandarine, Sellerie, Walnüsse und Majo), Baguette und Butter <i>643 kcal / 2688kJ; 2,a,b1,b2,b3,e,j2,l,m</i> 	Broccoli-Champignon- Nudelaufbau <i>786 kcal / 3291 kJ; a,b1,b3,e,l</i> 	Creme „Aprikose“ <i>1,3,a</i>	
FR 25.10.	Schweineschnitzel auf Rahmchampignons, Bratkartoffeln <i>661 kcal / 2767 kJ; 1,2,a,b1,c,e,i,m</i> 	Wildbratwurst auf Bayrisch Kraut, Erbspüree <i>875 kcal / 3663 kJ; 3,8,a,b1,m</i> 	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen und kleine Kartoffeln <i>444 kcal / 1859 kJ; a,b1,e</i> 	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, Fruchtms <i>376 kcal / 1574 kJ; 0,1,3,b3</i>	Gemüse-Käse-Salat Tilsit (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, Paprika, Tomate, Weintrauben, Käse), Jogurt-Dressing <i>734 kcal / 3073 kJ; a,e,l</i>	Kürbiscremesuppe, 3 Kartoffelpuffer, Zucker, Fruchtmus <i>503 kcal / 2106 kJ; 1,3,a,b1,e,m</i> 	Quark-Jogurt- speise mit Honig <i>a</i>	
SA 26.10.	Porree-Eintopf mit Rindfleisch, Quarkdessert Birne <i>411 kcal / 1721 kJ; 0,a,b1</i>	Schweinelendenbraten, Soße „Hubertus“ mit Pilzen, Petersilien- kartoffeln, Herbstgemüse <i>439 kcal / 1838 kJ; 10,a,b1,b3,m</i> 	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Gemüse, Salzkartoffeln <i>411 kcal / 1721 kJ; c</i>	– Freitag, 25. Oktober – <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>			puddingcreme „Pfirsich“ mit Pfirsichstücken <i>a</i>	
SO 27.10.	Bauernroulade, Soße, Salzkartoffeln, Schwarzwurzelgemüse <i>482 kcal / 2018kJ; 2,a,b1</i> 	Hirschkeule, Klöße, Waldpilze <i>520 kcal / 2177 kJ; 1,2,3,10,a,b1,c,h,i,l,m</i> 	Zarter Gulasch vom Rind in Cham- pignonsoße, Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße 	„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 verschiedene Stück</i> je 4,85 €			„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 verschiedene Stück</i> je 8,90 €	
				„Große Kuchenplatte“ <i>22 Stück</i> <i>(8 verschiedene Sorten)</i> je 28,50 €			Rote Grütze mit Vanillesoße <i>a</i>	
<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>								

44. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert
	normal 6,50 €	Seniorenmenü Mo-Fr 6,25 €	7,00 € Herzhaft & Beliebt	7,50 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü/Salatmenü	6,30 € Süßmenü/ Vegetarisch	2,30 €
MO 28.10.	Szegediner Gulasch, Salzkartoffeln, Banane <i>512 kcal / 2144 kJ; b1,i,l</i>	Hausmacher Wildsüze, Remouladensoße, Bratkartoffeln <i>346 kcal / 1449 kJ; 2,9,a,e,l</i>	Rührei mit cremigen Spinat und Salzkartoffeln <i>1014 kcal / 4245 kJ; a,e</i>	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch, Banane <i>424 kcal / 1775 kJ; b1</i>	Leberkäse, Nudelsalat „Mediterran“, Gemüsebeilage <i>706 kcal / 2956 kJ; 2,3,4,8,b1,e,l,m</i>	Schupfnudeln mit Schokosoße, Banane <i>666 kcal / 2788 kJ; 1,3,a,b1,e,i</i>	Quarkspeise mit Haselnuss- krokant <i>a,j,l</i>	
DI 29.10.	2 gekochte Eier, Senfsoße, Salzkartoffeln, Quarkspeise <i>499 kcal / 2089 kJ; 3,5,a,e,h,l</i>	Gemüseauflauf „Erntezeit“ (Hackfleisch, Zwiebeln, Kürbis, Karotten) mit Käse überbacken <i>660 kcal / 2763 kJ; a,b1,i</i>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Champignonsoße, buntes Gemüse, Spiralnudeln <i>454 kcal / 1901 kJ; b1,e</i>	Erbseintopf mit Wiener Würstchen, Quarkspeise <i>630 kcal / 2638 kJ; 2,3,4,6,a,b1,l,m</i>	Fischfilet im Backteig (MSC), Remouladensoße, Frühlings- kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>334 kcal / 1398 kJ; 2,9,a,b1,c,e,l</i>	Gemüse-Gouda-Knusperstäbchen, Zitronen-Buttersoße, Kartoffelbrei (hausg.), Salat „Padua“ <i>480 kcal / 2010 kJ; 2,4,a,e</i>	Mousse Vanille <i>a</i>	
MI 30.10.	Hackbällchen (hausg.), Letschosoße, Reis, Möhrensalat (hausg.) <i>978 kcal / 4095 kJ; 2,3,b1,b3,l</i>	Rindergulasch, Spirelli, Mangodessert <i>1653 kcal / 6921 kJ; 0,a,b1,e</i>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln in Käsesoße <i>709 kcal / 2968 kJ; a,b1,m</i>	Deftiger Gulasch-Kürbis-Topf, Mangodessert <i>1295 kcal / 5422 kJ; a,b1,i</i>	Salatschale aus 7 frischen Gemüsesorten mit Käse, Joghurt-Dressing <i>593 kcal / 2483 kJ; a,e,l</i>	Feine Pilzpfanne mit Semmelknödel, Möhrensalat (hausg.) <i>556 kcal / 2328 kJ; 2,a,b1,e</i>	Schokopudding mit Schoko- streuseln <i>a</i>	
DO 31.10.	Hähnchen Cordon Bleu auf Kürbis-Karottengemüse, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) <i>769 kcal / 3220 kJ; 2,3,a,b,l</i>	Wildschwein-Sauerbraten, Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>368 kcal / 1541 kJ; 2,3,10,a,b1,h,m</i>	Panierter Alaska-Seelachs (MSC) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße dazu Frühlingspüree <i>642 kcal / 2688 kJ; a,b1,c,m</i>	/		FEIERTAG		Erdbeeren mit Vanillesoße <i>a</i>
FR 01.11.	Paniertes Schollenfilet auf Spargelgemüse, Petersilienkartoffeln <i>789 kcal / 3303 kJ; 1,a,b1,b3,c,e,i,l,m</i>	Schweinebäckchen, Rotweinssoße, Klöße, Rosenkohlgemüse <i>503 kcal / 2106 kJ; 2,3,10,a,b1,b3,h,m</i>	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken <i>347 kcal / 1453 kJ; a</i>	Wildsuppe, Brötchen <i>493 kcal / 2064 kJ; 10,a,b1,b3,i,m</i>	/		Friskäse- dessert mit Orangen <i>a</i>	
SA 02.11.	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Haselnusspudding <i>519 kcal / 2173 kJ; 2,3,6,a,b1,j1,m</i>	Geschmorte Mufflonkeule, Soße, Klöße, Speckbohnen <i>296 kcal / 1239 kJ; 2,3,10,a,b1,b3,h</i>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königinnen Art“ in feiner Soße, Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <i>528 kcal / 2211 kJ; a,b1,m</i>	– Mittwoch, 30. Oktober – <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>				Heidelbeerjogurt mit Heidelbeeren <i>a</i>
SO 03.11.	Bratwurstschnecke, Soße, Kartoffelbrei (hausg.), Sauerkraut <i>811 kcal / 3395 kJ; a,b1,l,m</i>	Rehrollbraten, Waldpilzsoße, Semmelknödel, Ananaskompott <i>535 kcal / 2240kJ; 10,a,b1,b3,e</i>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <i>422 kcal / 1767 kJ; 0,a,b1,l,m</i>	„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 verschiedene Stück je 4,85 €</i>		„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 verschiedene Stück je 8,90 €</i>		Waldfruchtpudding mit weißen Schokoraspeln <i>a</i>
				„Große Kuchenplatte“ <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 28,50 €</i>				
<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Montag, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>								