

47. 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 18.11.	Kasselerpfanne „Szegediner Art“ mit Sauerkraut, Semmelknödel, Rote Grütze mit Sahnehaube 669 kcal / 2801 kJ; a,b1,e,l	Mandelforelle (mit gerösteten Mandeln), Nussbutter, Meerrettichkartoffelbrei (hausg.), Bunter Rohkostsalat 737 kcal / 3086 kJ; 3,5,a,c,h,j7	Reibekuchen mit Apfelmus 4557 544 kcal / 2278 kJ; b1,e ✓	Kürbiscremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Rote Grütze mit Sahnehaube 472 kcal / 1976 kJ; a,b1,i,m	Schweineschnitzel, Masurischer Kartoffelsalat, Gemüsebeilage 471 kcal / 1972 kJ; 2,b1,e,l	Vegetarische Spätzle-Pilzpfanne mit Käse-Sahnesoße, Bunter Rohkostsalat 589 kcal / 2466 kJ; 3,a,b1,e ✓	Mandarinenkompott mit Vanillesoße 3,a
DI 19.11.	Herzragout, Kartoffelbrei (hausg.), Fruchtms 590 kcal / 2470 kJ; 1,2,3,9,a,b1,i,l	Putenschnitzel natur mit Oregano und Pfeffer gewürzt (natur), Wellenbandnudeln, Curry-Sahne-Soße 620 kcal / 2596 kJ; a,b1,e,l,m	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüse- einlage und Salzkartoffeln 4465 402 kcal / 1683 kJ; a,b1,c,m	Deftiger Bohneneintopf mit Hackfleisch, Fruchtms 662 kcal / 2772 kJ; 1,3,a,b1,m	Gemüsesalat mit Mini-Camembert (Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke), Honig-Senf-Dressing 553 kcal / 2315 kJ; a,b1,e,l ✓	Blumenkohlcremesuppe, 2 Eierkuchen, Zucker, Fruchtms 869 kcal / 3638 kJ; 0,1,3,a,b1,e,l ✓	Nuss-Nugatpudding mit Krokant a,j1
MI 20.11.	Hähnchenkeule, Soße, Salzkartoffeln, Rotkohl 500 kcal / 2093 kJ; b1,l,m	Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Hackfleisch, Tomatensoße „Toscana“, Basmatireis 589 kcal / 2466 kJ; a,b1	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse dazu würzige Kartoffelscheiben 4013 610 kcal / 2554 kJ; a,b1,e,m	Anhaltinische Kartoffelsuppe mit Kasselerfleisch, Dessert 292 kcal / 1223 kJ; 2,3,6,a,m	Feine Matjesvariation (Aalrauch & Kräutermatjes), Mischbrot, Butter, Gemüsebeilage 750 kcal / 3140 kJ; a,b1,b2,c	Gemüse-Knusperbagel auf Möhrengemüse, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) 670 kcal / 2805 kJ; a,b1,m ✓	Waldfruchtjogurt mit Beerencocktail a
DO 21.11.	Gönnataler Geflügelkockhops (hausg.) Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Rotkrautsalat (hausg.) 347 kcal / 1453 kJ; b1,b3,l	Bauernfrühstück (mit Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gewürzgurke) 700 kcal / 2931 kJ; 2,9,e,l	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 4102 453 kcal / 1897 kJ; 3,6,a,m	Porree-Eintopf mit Rindfleisch, Erdbeerkompott 264 kcal / 1105 kJ; 0,b1	Salatschale aus 4 verschiedenen Gemüsesorten, Ei und Käse, Dressing 641 kcal / 2684 kJ; a,e,l ✓	Eierragout mit Gemüse, Salzkartoffeln, Rotkrautsalat (hausg.) 460 kcal / 1926 kJ; 3,5,a,e,h,l ✓	Quarkspeise mit Honig und Walnüssen a,j2
FR 22.11.	Grillwurst, Tomatensoße, Korkenziehernudeln, Grießpudding 954 kcal / 3994 kJ; 2,3,4,6,a,b1,e	Mutzbratensteak auf Sauerkraut, Salzkartoffeln 670 kcal / 2805 kJ; b1,l,m	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Broccoli und Möhren dazu Hausmacherspätzle 4748 587 kcal / 2458 kJ; a,b1,e,l,m	Bunte Erbsensuppe, Grießpudding 264 kcal / 1105 kJ; a,b1 ✓	Gönnataler Bauernsüze, Remouladensoße, Kartoffelsalat mit Gurke, Gemüsebeilage 670 kcal / 2805 kJ; 2,9,a,b1,e,l	Spargel-Broccoli-Gratin mit Käse überbacken 507 kcal / 2123 kJ; a,e ✓	Bayrisch Creme mit Schokosoße a
SA 23.11.	Wirsingintopf mit Schweinefleisch, Quarkdessert Pfirsich-Maracuja 198 kcal / 829 kJ; a,b1,m	Schollenfilet natur auf Julienne Gemüse, Petersilienkartoffeln 428 kcal / 1792 kJ; a,b1,c,m	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße, Frühlingsgemüse u. Petersilienkartoffeln 4153 428 kcal / 1792 kJ; a,b1,m	– Freitag, 22. November – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern			Rosa Kompott (Rhab./ Erdb.) mit Vanillesoße a
SO 24.11.	Hühnerfrikassee, Gemüsereis „Brunoise“, Aprikosenkompott 663 kcal / 2776 kJ; 1,2,a,b1,c,i,m	Schweinelachsbraten mit Pilz-Sahnesoße, Klöße, Rahmchampignonköpfe 508 kcal / 2127 kJ; 1,2,3,a,b1,b3,c,h,i,l,m	Rinderroulade „Hausfrauenart“ in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 4221 407 kcal / 1704 kJ; 0,b1,l,m	„Mini-Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 4,85 € „Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 8,90 € „Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 28,50 €			Quarkcreme „Vanille“ mit Streusel a

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

48. 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 25.11.	Geflügelrikadelle Soße, Salzkartoffeln, Spitzkohlgemüse <i>585 kcal / 2449 kJ; a,b1,e,l,m</i>	Balkanschnitzel (Schweineschnitzel, Paprika, Champignons, Zwiebeln), Kartoffelbrei (hausg.), Farmersalat <i>945 kcal / 3957 kJ; a,b1,e,l,m</i>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße und Langkornreis 4026 <i>540 kcal / 2261 kJ; b1,e,m</i>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Jogurt <i>321 kcal / 1344 kJ; a,b1</i>	Schweinebraten, Kartoffelsalat „Sächsische Art“, Gemüsebeilage <i>568 kcal / 2378 kJ; a,b1,e,h,i,l,m</i>	Grüne Bandnudeln mit Sahne-Champignons, Farmersalat <i>839 kcal / 3513 kJ; a,b1,e,l,m</i>	Schokopudding mit weißen Schokostreuseln <i>a</i>
DI 26.11.	Roster auf Bayrisch Kraut, Kartoffelbrei (hausg.) <i>727 kcal / 3044 kJ; 3,a,b1,m</i>	Hähnchenbrustfilet natur auf Möhren-Erbsengemüse in heller Soße, Salzkartoffeln <i>427 kcal / 1788 kJ; a</i>	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße mit Spätzle 4249 <i>442 kcal / 1851 kJ; 0,b1,e</i>	Nudel-Gemüseintopf mit Eierstich, Quarkcreme Stracciatella <i>439 kcal / 1838 kJ; a,b1,e</i>	Salatschale „Nizza“ (Tunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Ei), Baguette <i>645 kcal / 2700 kJ; b1,b2,b3,c,e,l</i>	Holländische Grießspeise mit heißer Pflirsichsoße <i>676 kcal / 2830 kJ; 3,a,b1</i>	Spiegelei-Dessert (Quark mit Aprikose) <i>a</i>
MI 27.11.	Hausmacher Boulette auf Blumenkohlgemüse holl. Art, Salzkartoffeln <i>625 kcal / 2617 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Gulasch Stroganoff mit Pilzen, Knöpfle, Frisches Obst <i>719 kcal / 3010 kJ; 0,2,3,9,a,b1,e,l</i>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 4761 <i>524 kcal / 2194 kJ; a,b1,m</i>	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Frisches Obst <i>435 kcal / 1821 kJ; 2,3,6,b1,m</i>	Bunter Salat (Lollo, Rettich, Radieschen, Gurke, Tomate, Ei), Jogurt-Dressing, Baguette <i>518 kcal / 2169 kJ; a,b1,b2,b3,e,l</i>	Krautpfanne, Salzkartoffeln, Frisches Obst <i>378 kcal / 1583 kJ; a</i>	Jogurt mit Schokomüsli <i>a,b1,b3,b4</i>
DO 28.11.	Paniertes Fischfilet (MSC), Kräutersoße, Reis, Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) <i>860 kcal / 3601 kJ; 2,b1,c,l</i>	Hausmacher Sülze, Remouladensoße, Bratkartoffeln, Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) <i>821 kcal / 3437 kJ; 2,3,9,a,e,l</i>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Frühlings- gemüse und Spätzle 4192 <i>419 kcal / 1754 kJ; a,b1,e,l,m</i>	Linseneintopf mit Blutwurst, Heidelbeerdessert <i>683 kcal / 2860 kJ; 2,3,6,8,a,b1,m</i>	Chefsalat (Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Ei, Gurke, Schinken, Käse), American-Dressing <i>580 kcal / 2428 kJ; 2,3,a,e,l,m</i>	Spanisches Omelett (Kartoffelscheiben, Ei, Paprika, Erbsen, Zwiebel) <i>649 kcal / 2717 kJ; a,e</i>	Mandarinen- Quark-Dessert <i>3,a</i>
FR 29.11.	Cordon Bleu vom Schwein auf Gemüse „Leipzigiger Allerlei“, Salzkartoffeln <i>599 kcal / 2508 kJ; a,b1,e</i>	Thüringer Topfbraten, Klöße, Apfelmus <i>558 kcal / 2336 kJ; 1,2,3,9,b1,h,i,l,m</i>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle 4587 <i>538 kcal / 2252 kJ; a,b1,e,m</i>	Spargelcremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Apfelmus <i>495 kcal / 2072 kJ; 3,a,b1,b3,e,i,l</i>	Hähnchenbrustfilet (Picatta) in Parmesankruste, Fruchtiger Schneckli-Nudelsalat, Gemüsebeilage <i>677 kcal / 2834 kJ; 3,a,b1,e,l</i>	Tomatensuppe, 3 Kartoffelpuffer, Zucker, Apfelmus <i>459 kcal / 1922 kJ; 3,b1,e</i>	Mousse Cassis <i>a</i>
SA 30.11.	Erseneintopf mit Wiener Würstchen, Orangenkompott <i>638 kcal / 2671 kJ; 2,3,4,6,b1,l,m</i>	Champignon-Puten-Pfanne, Spätzle, Salat „Padua“ <i>950 kcal / 3977 kJ; a,b1,e</i>	Feiner Rinderbraten in dunkler Soße mit Kohlrabi- Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln 4202 <i>456 kcal / 1909 kJ; 0,a,b1,l,m</i>	– Freitag, 29. November –			Grießpudding mit Beerensoße <i>a,b1</i>
SO 01.12.	Schweinebraten Soße, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Zimtstern <i>366 kcal / 1532 kJ; 3,a,b1,b2,b3,j1,j7,m</i>	Zwiebelrostbraten (Rind), Soße, Klöße, Holzfüllergemüse, Zimtstern <i>345 kcal / 1444 kJ; 0,2,3,a,b1,b2,b3,h,j1,j7</i>	Gedünsteter Alaska-Seelachs (MSC) in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahm- spinat und Salzkartoffeln, Zimtstern 4474 <i>376 kcal / 1574 kJ; a,b1,b2,c,j1,j7,l,m</i>	<p><i>hausgebackener Kuchen von unserer „Backfee“</i></p> <p>„Mini-Kuchenplatte“ 3 versch. Stück je 4,85 €</p> <p>„Kleine Kuchenplatte“ 6 versch. Stück je 8,90 €</p> <p><i>hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der</i></p> <p>Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen Schale ca. 300 g je 7,40 €</p> <p>4 Scheiben leckerer Butterstollen ca. 300 g je 7,10 €</p> <p><i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i></p>			Rote Fruchtgrütze mit Vanillesoße <i>a</i>

