


49. 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 02.12.	Gabelspagetti , Soße „Bolognese“, Reibekäse, Kirschkompott <i>970 kcal / 4061 kJ; 9,a,b1,e</i>	Bratheringsfilet mit Zwiebelringen (MSC), Bratkartoffeln, Bunter Rohkostsalat <i>666 kcal / 2788 kJ; 3,b1,b2,c,i,l,m</i>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen und kleine Kartoffeln 4543 <i>444 kcal / 1859 kJ; a,b1,e</i>	Wirsing Eintopf mit Schweinefleisch, Kirschkompott <i>309 kcal / 1294 kJ; 9,b1,m</i>	2 Grillwürstchen mit Curryketchup, Nudelsalat „Mediterran“, Gemüsebeilage <i>715 kcal / 2994 kJ; 2,3,4,b1,e,l</i>	Milchreis Zucker, Zimt, Kirschkompott <i>749 kcal / 3136 kJ; 9,a,b3</i>	Buttermilchdessert Zitrone-Limette <i>a</i>
DI 03.12.	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Finger- möhren, Reis, Möhrensalat (hausg.) <i>969 kcal / 4057 kJ; 2,a,b1,m</i>	Kräuterhähnchenkeule in Champignonsoße, Klöße, Möhrensalat (hausg.) <i>605 kcal / 2533 kJ; 2,3,a,b1,h,l</i>	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Gemüse, Salzkartoffeln 4407 <i>411 kcal / 1721 kJ; c</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Erdbeerjogurt <i>794 kcal / 3324 kJ; a,b1,m</i>	Geflügelsalat (mit Pfirsich und Ananas) Baguette und Butter <i>644 kcal / 2696 kJ; 1,2,3,9,a,b1,b2,b3,c,e,l,i,m</i>	Spargelragout mit Broccoli, Salzkartoffeln, Erdbeerjogurt <i>403 kcal / 1687 kJ; 2,a,b1,m</i>	Apfelkompott mit Vanillesoße <i>a</i>
MI 04.12.	Tiegelwurst , Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>579 kcal / 2424 kJ; 2,3,a,b1,l,m</i>	Putenkrüstchen in Röstzwiebelpanade auf Wellenbandnudeln, Pilz-Sahne-Soße <i>679 kcal / 2843 kJ; a,b1,b3,e</i>	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Broccoli, Möhren und Kartoffeln) mit Käse überbacken 4585 <i>426 kcal / 1784 kJ; a,b1,e,m</i>	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, Schokopudding <i>435 kcal / 1821 kJ; 0,a,b3</i>	Party-Frikadellen , Bunter Kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>507 kcal / 2123 kJ; 0,2,a,b1,e,l</i>	Eier-Omelett auf Champignonragout, Salzkartoffeln <i>489 kcal / 2047 kJ; a,e,m</i>	Jogurt mit Cornflakes <i>a,b1</i>
DO 05.12.	Hähnchenschnitzel auf Kohlrabirahmgemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln <i>492 kcal / 2060 kJ; a,b1</i>	Blumenkohl-Hackauflauf mit Schafskäse <i>958 kcal / 4011 kJ; 2,a,b1,b3,e,l</i>	Zwei saftige Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie 4086 <i>519 kcal / 2173 kJ; a,b1,m</i>	Kesselgulasch , Brötchen <i>658 kcal / 2755 kJ; 2,3,b1,b3,i,m</i>	Mischsalat „Rio“ (Gurke, Paprika, China- kohl, Eisbergsalat, Weißkraut, Kidneybohnen und Ei), French-Dressing, Baguette <i>585 kcal / 2449 kJ; a,b1,b2,b3,e,l</i>	Vegetarische Bolognese (Soja) mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffelbrei (hausg.), Dessert <i>558 kcal / 2336 kJ; a,b1,i</i>	Mousse Zitrone <i>a</i>
FR 06.12.	Hackbraten (hausg.) , Soße, Salzkartoffeln, Bohngemüse <i>540 kcal / 2261 kJ; a,b1,b3,l</i>	Marinierter Hering , Salzkartoffeln, Fruchtsaftgetränk <i>702 kcal / 2939 kJ; 2,4,9,a,c,e,l</i>	Panierte Hähnchenhappen , Erbsen und Möhren, Soße Hollandaise, Kartoffelpüree 4747 <i>599 kcal / 2508 kJ; a,b1,m</i>	Reiseintopf mit Petersilie, Fruchtsaftgetränk <i>325 kcal / 1361 kJ; b1,m</i>	Salat „Pulled Turkey“ (fein mariniertes Putenfleisch, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Papri- ka, rote Zwiebeln), Honig-Senf Dressing <i>515 kcal / 2156 kJ; a,e,l</i>	Spinatcremesuppe , Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>521 kcal / 2181 kJ; a,b1</i>	Quarkdessert Heidelbeere <i>a</i>
SA 07.12.	Spiegelei , Spinat, Salzkartoffeln <i>453 kcal / 1897 kJ; a,b1,e,m</i>	Rindfleisch (Tafelspitz) , Meerrettichsoße, Klöße, Blumenkohlsalat (hausg.) <i>602 kcal / 2520 kJ; 0,2,3,5,a,b1,h,m</i>	Filetstücke vom Kabeljau (MSC) in Tomatensoße, Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse 4417 <i>455 kcal / 1905 kJ; a,c</i>	– Freitag, 6. Dezember –			Waldfrucht- pudding mit Krokant <i>a,j1</i>
SO 08.12.	Hackbällchen (hausg.) , Soße, Salzkartoffeln, Blumenkohl- Erbsengemüse, Butterspekulativus <i>727 kcal / 3044 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Kaninchenrollbraten , Klöße, Rotkohl Butterspekulativus <i>471 kcal / 1972 kJ; 2,3,a,b1,b3,e,h,m</i>	Zarter Gulasch vom Rind in Champignonsoße, Gemüse „Leipziger Allerlei“, Kartoffelklöße, Butterspekulativus 4263 <i>506 kcal / 2119 kJ; 0,a,e,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>			Bananenquark mit Kirschen <i>9,a</i>



50. 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 09.12.	Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesoße, Spirelli, Pudding <i>912 kcal / 3818 kJ; a,b1,e,i</i>	Würziges Rostbrätel in Zwiebelsoße, Bratkartoffeln, Pudding <i>857 kcal / 3588 kJ a,b1</i>	Rührei mit cremigen Spinat, Salzkartoffeln <i>4565 1014 kcal / 4245 kJ; a,e</i>	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse, Pudding <i>467 kcal / 1955 kJ; 0,a,b1,e</i>	Seelachsfilet in Sesampanade (MSC), Remouladensoße, Frühlings- kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>734 kcal / 3073 kJ; 2,3,9,a,b1,c,e,k,l</i>	Kaiserschmarrn mit heißen Himbeeren <i>861 kcal / 3605 kJ; a,b1,e</i>	Schokopudding mit Vanillesoße <i>a</i>
DI 10.12.	2 gekochte Eier, Senfsoße, Salzkartoffeln, Salat „Padua“ <i>528 kcal / 2211 kJ; 3,5,a,e,h,l</i>	Ratsherrngeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (mit Köstritzer Schwarzbier), Semmelknödel, Salat „Padua“ <i>767 kcal / 3211 kJ; 10,a,b1,e</i>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königinnen Art“ in feiner Soße, Gemüse „Leipziger Allerlei“, Kartoffeln <i>4765 528 kcal / 2211 kJ; a,b1,m</i>	Bunte Gemüsesuppe mit Fleischklößchen, Quarkcreme „Vanille“ <i>406 kcal / 1700 kJ; a,b1,e,m</i>	Gemüse-Käsecocktail (Käse, Erbsen, Tomate, Spargel, Schnittlauch) mit Baguette und Butter <i>799 kcal / 3345 kJ; a,b1,b2,b3,e,l</i>	Zucchinipfanne (mit Paprika, Zwiebel, Tomate, Champignons, Schafskäse), Reis, Salat „Padua“ <i>735 kcal / 3077 kJ; a</i>	Bayrisch Creme mit Fruchtmus <i>1,3,a</i>
MI 11.12.	Kasselerfleisch in Meerrettichsoße, Klöße, Heidelbeerjogurt <i>492 kcal / 2060 kJ; 2,3,5,6,a,b1,b3,h,m</i>	Putengulasch, Salzkartoffeln, Erbsengemüse <i>533 kcal / 2232 kJ; a,b1,i,m</i>	Panierter Alaska-Seelachs (MSC) mit Erbsen und Möhren, Buttersoße, Frühlingspüree <i>4425 642 kcal / 2688 kJ; a,b1,c,m</i>	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch, Heidelbeerjogurt <i>248 kcal / 1038 kJ; a,b1</i>	Salat „Mozarella“ (Eisbergsalat, Tomate, Frühlingszwiebeln, Mozarella), Balsamico-Dressing <i>312 kcal / 1306 kJ;</i>	3 Hefeknödel mit Heidelbeeren gefüllt, Vanillesoße <i>539 kcal / 2257 kJ; a,b1,e</i>	Quarkspeise mit Haselnuss- krokant <i>a,j1</i>
DO 12.12.	Schweineschnitzel auf Porreeahngemüse, Salzkartoffeln <i>533 kcal / 2232 kJ; a,b1,e</i>	Schköleiner Welsspitzen paniert auf Blattspinat, Bandnudeln, Frisches Obst <i>709 kcal / 2968 kJ; a,b1,c,e,m</i>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <i>4275 422 kcal / 1767 kJ; 0,a,b,l,m</i>	Möhrencremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Frisches Obst <i>237 kcal / 992 kJ; a,i</i>	Hähnchenkeule mit Ketchup, Nudelsalat mit Käse, Gemüsebeilage <i>576 kcal / 2412 kJ; 2,a,b1,e,l</i>	Blumenkohl-Broccoli-Möhrenaufbau mit Kartoffeln und Käse überbacken <i>331 kcal / 1386 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Pudding „Panna Cotta“ mit Heidelbeeren <i>a</i>
FR 13.12.	Bauernroulade, Soße, Salzkartoffeln, Fingermörchen <i>506 kcal / 2119 kJ; a,b1</i>	Hähnchenbrustfilet „Picatta“ in Parmesankruste, Galagemüse in heller Soße, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) <i>634 kcal / 2654 kJ; a,b1</i>	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinestücken <i>4501 347 kcal / 1453 kJ; a</i>	Erbseintopf mit Wiener Würstchen, Dessert <i>659 kcal / 2759 kJ; 2,3,4,6,a,b1,l,m</i>	Chicoree-Salat (Chicoree, Lollo, Tomate, Zwiebel, Schinken und Schnittlauch), Italian-Dressing <i>294 kcal / 1231 kJ; 2,3,a,m</i>	Spinat-Karotten Rösti, Frischkäse-Spinatsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Dessert <i>812 kcal / 3400 kJ; a,b1,e,m</i>	Gelbe Frucht- grütze mit Vanillesoße <i>3,a</i>
SA 14.12.	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Waldfruchtpudding <i>417 kcal / 1746 kJ; a,b1,e,m</i>	Schweineroulade, Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>377 kcal / 1578 kJ; 2,3,b1,b3,h,l,m</i>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Champignonsoße, buntes Gemüse, Spiralnudeln <i>4001 454 kcal / 1901 kJ; b1,e</i>	– Freitag, 13. Dezember – <i>hausgebackener Kuchen von unserer „Backfee“</i> „Mini-Kuchenplatte“ 3 versch. Stück <i>je 4,85 €</i> „Kleine Kuchenplatte“ 6 versch. Stück <i>je 8,90 €</i> <i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>			Bratapfelquark <i>a</i>
SO 15.12.	Buntbarschfilet (MSC) in Rieslingsoße, Salzkartoffeln, Broccoligemüse, Lebkuchen <i>387 kcal / 1620 kJ; 2,10,a,b1,c,m</i>	Rinderbraten, Soße, Klöße, Speckbohnen, Lebkuchen <i>323 kcal / 1352 kJ; 0,2,3,b1,b3,h</i>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln in Käsesoße, Lebkuchen <i>4182 714 kcal / 2990 kJ; a,b1,m</i>	hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen Schale ca. 300 g <i>je 7,40 €</i> 4 Scheiben leckerer Butterstollen ca. 300 g <i>je 7,10 €</i> 			Grießpudding mit Erdbeeren <i>a,b1</i>