

51. 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 16.12.	Makkaroni, Putenjagdwurst in Tomatino-Soße, Pfirsichkompott <i>618 kcal / 2587 kJ; 2,3,b1,e,l</i>	Kasselerkammsteak, Soße, Salzkartoffeln, Gelbe Karottenscheiben <i>596 kcal / 2495 kJ; 2,6,a,b1</i>	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <i>529 kcal / 2215 kJ; a,b1,e,m</i> ✓	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Pfirsichkompott <i>315 kcal / 1319 kJ; 3,b1</i>	Bratheringsfilet (MSC) mit Zwiebelringen, Kartoffelsalat <i>560 kcal / 2345 kJ; 2,b1,b2,c,e,i,l,m</i>	Buttergrießbrei, Zucker, Zimt, Pfirsichkompott <i>762 kcal / 3190 kJ; 3,a,b1</i>	Quarkdessert Birne <i>a</i>	
DI 17.12.	Pfannengyros vom Schwein, Reis, Tzaziki-Salat <i>901 kcal / 3772 kJ; a,b1</i>	Fischroulade gefüllt mit Gemüse (MSC), Kräuter-Senfsauce, Salzkartoffeln, Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) <i>438 kcal / 1834 kJ; 2,3,5,a,c,h,l</i>	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings-Art“ mit Langkornreis <i>511 kcal / 2139 kJ; a,b1,m</i>	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Frisches Obst <i>418 kcal / 1750 kJ; b1,m</i>	Hähnchenbrustfilet „Knusper“, Nudelsalat mit Gemüse und Frenchdressing, Gemüsebeilage <i>569 kcal / 2382 kJ; b1,e,l</i>	Kräuterquark, Butter, Salzkartoffeln, Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) <i>555 kcal / 2324 kJ; 2,a</i>	Vanillepudding mit Erdbeeren <i>a</i>	
MI 18.12.	Gönnataler Geflügelhackbraten, Soße, Salzkartoffeln, Wirsingrahmgemüse <i>554 kcal / 2319 kJ; 2,a,b1,l</i>	Geschmorte Rippchen, Soße, Salzkartoffeln, Bayrisch Kraut <i>653 kcal / 2734 kJ; b1,b3,m</i>	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen-Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>307 kcal / 1285 kJ; a,b1,m</i>	Pilzeintopf süß-sauer mit Fleischeinlage, Apfelmus <i>330 kcal / 1382 kJ; 1,2,3,9,b1,c,i,l,m</i>	Käsesalat (Schnittkäse, Fleischwurst, Selleriesalat, Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke), Brot, Butter <i>864 kcal / 3617 kJ; 2,3,9,a,b1,b2,e,l,m</i>	3 Eierkuchen mit Kirschen gefüllt, Vanillesoße <i>600 kcal / 2512 kJ; a,b1,e</i>	Jogurt- Quarkspeise mit Honig <i>a</i>	
DO 19.12.	Gefüllte Paprikaschote, Soße, Salzkartoffeln <i>305 kcal / 1277 kJ; b1,l,m</i> ☆☆☆☆	Kaninchenleber gebraten, Zwiebelsoße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>497 kcal / 2081 kJ; a,b1</i> ☆☆☆☆	4509 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <i>827 kcal / 3462 kJ; a,b1,b3,e,j7</i> ✓ ☆☆ Weihnachtsgruß zu allen	Soljanka nach „Art des Hauses“, Brötchen <i>785 kcal / 3287 kJ; 1,2,3,6,9,b1,b3,i,l,m</i> Menüs (außer Menü 6) ☆	American-Salat (Eisbergsalat, Chinakohl, Gurke, Mais, Möhre), mit pan. Hähnchenbruststrei- fen, Dressing <i>714 kcal / 2989 kJ; a,b1,e,l</i> ☆☆☆☆	Grüne Gemüsepfanne mit Soße Hollandaise, Kartoffelbrei (hausg.) <i>397 kcal / 1662 kJ; 2,a,b1,b3,e,l</i> ☆☆☆☆	Mousse Schoko <i>a</i>	
FR 20.12.	Paniertes Putenschnitzel auf Mischgemüse, Salzkartoffeln <i>595 kcal / 2491 kJ; a,b1</i>	Schlachteplatte, Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>968 kcal / 4053 kJ; b1,l,m</i>	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <i>396 kcal / 1658 kJ; a,b1,m</i>	Gemüseintopf „Gärtnerin“ Dessert <i>254 kcal / 1063 kJ; a</i> ✓	Schichtsalat (Sellerie, Porree, Ananas, Mais, Apfel, Kochschinken, Ei), Baguette und Butter <i>629 kcal / 2633 kJ; 2,3,a,b1,b2,b3,e,l,m</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillon, Käse-Sahnesoße, Kartoffelbrei (hausg.), Dessert <i>830 kcal / 3475 kJ; a,b1,e,m</i>	Naturjogurt mit Fruchtgrütze <i>a</i>	
SA 21.12.	Linseneintopf mit Bockwurst, Pflaumenkompott <i>856 kcal / 3584 kJ; 2,3,4,6,9,b1,m</i>	Hähnchenfleischpfanne mit Pilzen, Semmelknödel, Farmersalat <i>809 kcal / 3387 kJ; a,b1,e,i,l,m</i>	4224 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauchrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln <i>409 kcal / 1712 kJ; 0,a,b1,m</i>	<b>– Freitag, 20. Dezember –</b>			Nuss-Nugat- pudding mit Vanillesoße <i>a,j1</i>	
SO 22.12.	Wirsingroulade, Soße, Salzkartoffeln, Weihnachtsgebäck <i>377 kcal / 1578 kJ; a,b1,b3,e</i>	Rehgulasch, Klöße, Rustikales Gemüse, Weihnachtsgebäck <i>611 kcal / 2558 kJ; 2,3,10,a,b1,e,h,i</i>	4427 Scholle „Finkenwerder Art“ (MSC) garniert mit Speck dazu Rahm- kartoffeln, Weihnachtsgebäck <i>570 kcal / 2386 kJ; 6,a,b1,c,e,f</i>	<b>hausgebackener Kuchen von unserer „Backfee“</b> <b>„Mini-Kuchenplatte“</b> 3 versch. Stück <b>je 4,85 €</b> <b>„Kleine Kuchenplatte“</b> 6 versch. Stück <b>je 8,90 €</b> <i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>		<b>hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der</b> <b>Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen</b> Schale ca. 300 g <b>je 7,40 €</b> <b>4 Scheiben leckerer Butterstollen</b> ca. 300 g <b>je 7,10 €</b>		Quarkspeise mit Süßkirschen und Schokostreuseln <i>9,a</i>



52. 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 23.12.	Jägerschnitzel, Tomaten-Fruchtsoße, Schlinglinudeln, Froop <i>1109 kcal / 4643 kJ; 2,6,a,b1,e,l</i>	Chicken Haxen, Soße, Salzkartoffeln, Holzfällergemüse <i>549 kcal / 2299 kJ; a,b1,i</i>	4533 Cremiger Vollmilch-Grießbrot mit Erdbeer-Apfel-Kompott <i>432 kcal / 1809 kJ; a,b1</i> ✓	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“ mit Wiener Würstchen, Froop <i>539 kcal / 2257 kJ; 2,3,4,6,a,l,m</i>	/	/	Buttermilch- dessert Mango <i>a</i>
DI 24.12.	Weißwurst auf Sauerkraut, Salzkartoffeln <i>847 kcal / 3546 kJ; b1,l,m</i>	Sauerbraten, Soße, Klöße, Rotkohl <i>352 kcal / 1474 kJ; 0,1,2,3,b1,b3,h,m</i>	4494 Filets vom Buntbarsch in Honig-Senf- Soße, Gemüsebouquet aus Bohnen, Romanesco und Möhren dazu Kartoffeln <i>405 kcal / 1696 kJ; a,c,l</i>	 <b>Wir wünschen all unseren Kunden frohe &amp; gemütliche Festtage!</b> 			Quarkspeise „Tannenbaum“ mit Schokostreusel <i>1,a</i>
MI 25.12.	<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>	Kaninchenkeule, Soße, Klöße, Rahmchampignons <i>488 kcal / 2043 kJ; 1,2,3,a,b1,b3,c,h,i,m</i>	4117 Deftiger Braten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <i>543 kcal / 2273 kJ; a,b1,e,l,m</i>	<b>Sondermenü</b> Gänsebrust, Soße, Festtagsklöße, am Mittwoch, 25. Dezember <i>am Mittwoch, 25. Dezember</i> Rotkohl mit Preiselbeeren, Pudding je <b>10,50 Euro</b> „Panna Cotta“ mit Schokostern <i>2,3,a,b1,b3,h,m</i> zzgl. Transport			Apfel-Quark-Zimt- Dessert <i>3,a</i>
DO 26.12.	<b>2. Weihnachtsfeiertag</b>	Rinderroulade, Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>336 kcal / 1407 kJ; 0,2,3,6,b1,h,l,m</i>	4021 Rostbratwürstchen vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <i>949 kcal / 3973 kJ; a</i>				<b>Sondermenü</b> Wildschweinbraten aus der Keule, am Donnerstag, 26. Dezember <i>am Donnerstag, 26. Dezember</i> Soße, Festtagsklöße, Waldpilze, je <b>9,90 Euro</b> Bratpfelquark mit Schokostern <i>1,2,3,10,a,b1,b3,c,h,i,m</i> zzgl. Transport
FR 27.12.	Party-Frikadellen, Soße, Salzkartoffeln, Kaisergemüse <i>538 kcal / 2252 kJ; 0,a,b1,l</i>	Paniertes Hähnchenbrustfilet „Caprese“ mit feiner Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Bandnudeln mit Tomatensoße „Toscana“ <i>1264 kcal / 5292 kJ; a,b1,e</i>	4576 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit feinem Gemüsemix und cremigem Dip <i>493 kcal / 2064 kJ; a,b1,b3,e,m</i> ✓	Kürbiscremesuppe mit Creme Fraiche, Dessert <i>458 kcal / 1918 kJ; a,b1,m</i> ✓	/	/	
SA 28.12.	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch, Haselnusspudding <i>420 kcal / 1758 kJ; 0,a,b3,j1</i>	Mutzbraten, Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>495 kcal / 2072 kJ; b1,l,m</i>	4458 Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelm Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>299 kcal / 1252 kJ; a,b1,m</i>	 <b>Unsere „Bachfee“ hat Urlaub!</b> Deshalb liefern wir am Freitag, dem 27. Dezember 2024 <b>keinen Kuchen aus.</b> Vielen Dank für Ihr Verständnis! Das WaKoS-Team			Bratpfelquark <i>a</i>
SO 29.12.	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ auf Kohlrabarahmgemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln <i>637 kcal / 2667 kJ; a,b1,e</i>	Schweinebäckchen, Rotweinsauce, Petersilienkartoffeln, Spargelgemüse <i>475 kcal / 1989 kJ; 1,10,a,b1,b3,c,e,i,l,m</i>	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <i>387 kcal / 1620 kJ; a,b1,m</i>				 <b>Unsere „Bachfee“ hat Urlaub!</b> Deshalb liefern wir am Freitag, dem 27. Dezember 2024 <b>keinen Kuchen aus.</b> Vielen Dank für Ihr Verständnis! Das WaKoS-Team