

07. 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	7,65 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü/Salatmenü	6,30 € Süßmenü/Vegetarisch	2,30 €
MO 10.02.	<b>Gabelspagetti</b> , Soße „Bolognese“, Reibekäse, Pudding <i>1034 kcal / 4329 kJ; a,b1,e</i>	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (mit Schinkenspeck), Kartoffel-Lauch- Püree (hausg.), Weißkrautsalat <i>839 kcal / 3513 kJ; 2,3,a,b1,c</i>	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <b>4587</b> <i>538 kcal / 2252 kJ; a,b1,e,m</i> ✓	<b>Reiseintopf</b> mit Hühnerfleisch, Pudding <i>527 kcal / 2206 kJ; a,b1,m</i>	<b>Geräuchertes Pfefferstremelchen</b> (aus norwegischem Lachsfilet), Kartoffel- salat mit Essig und Öl, Gemüsebeilage <i>514 kcal / 2152 kJ; 3,c,l</i>	<b>Holländische Grießspeise</b> mit heißer Heidelbeer-Fruchtsoße <i>686 kcal / 2872 kJ; a,b1</i>	<b>Mandarinen- kompott mit Vanillesoße</b> <i>3,a</i>
DI 11.01.	<b>Hack-Krautpfanne</b> , Salzkartoffeln, Möhrensalat (hausg.) <i>607 kcal / 2541 kJ; 2,b1</i>	<b>Bauernfrühstück</b> (mit Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gewürzgurke) <i>700 kcal / 2931 kJ; 2,9,e,l</i>	<b>Bunter Fischtopf</b> vom Alaska- Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <b>4465</b> <i>402 kcal / 1683 kJ; a,b1,c,m</i>	<b>Thüringer Gartensuppe</b> , Vollkornbrötchen <i>298 kcal / 1248 kJ; b1,b2,b3,b4,k</i> ✓	<b>Käsesalat</b> (Schnittkäse, Fleischwurst, Selleriesalat, Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke), Brot, Butter <i>864 kcal / 3617 kJ; 2,3,9,a,b1,b2,e,l,m</i>	<b>Gemüse-Knusperbagel</b> , Kräuter-Senfsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Möhrensalat (hausg.) <i>653 kcal / 2734 kJ; 2,3,5,a,b1,h,l,m</i>	<b>Ananas-Quark- Dessert</b> <i>a</i>
MI 12.02.	<b>Buntbarschfilet (msc)</b> in Rieslingsoße, Salzkartoffeln, Broccoligemüse <i>381 kcal / 1595 kJ; 2,10,a,b1,c,m</i>	<b>Hähnchenbrustfilet natur</b> auf bunten Karotten in heller Soße, Salzkartoffeln <i>372 kcal / 1557 kJ; 2,a,b1</i>	<b>Kasselerbraten</b> in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <b>4102</b> <i>453 kcal / 1897 kJ; 3,6,a,m</i>	<b>Kartoffelsuppe „Thüringer Art“</b> mit Wiener Würstchen, Apfelmus <i>488 kcal / 2043 kJ; 2,3,4,6,l,m</i>	<b>Salatschale</b> aus 4 verschiedenen Gemüsesorten, Ei und Käse, Dressing <i>641 kcal / 2684 kJ; a,e,l</i> ✓	<b>Nudel-Gemüse-Suppe</b> , <b>2 Quarkkeulchen</b> , Zucker, Apfelmus <i>585 kcal / 2449 kJ; 3,a,b1,e</i>	<b>Mousse Zitrone</b> <i>a</i>
DO 13.02.	<b>Bauernroulade</b> , Soße, Salzkartoffeln, Marktgemüse <i>501 kcal / 2098 kJ; a,b1</i>	<b>Putenschnitzel</b> mit Oregano und Pfeffer gewürzt (natur), Wellenbandnudeln, Curry-Sahne-Soße <i>585 kcal / 2449 kJ; a,b1,e,l,m</i>	<b>Feiner Rinderbraten</b> in dunkler Soße mit Kohlrabi- Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln <b>4202</b> <i>456 kcal / 1909 kJ; 0,a,b1,l,m</i>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Schweinefleisch, Frisches Obst <i>297 kcal / 1244 kJ; b1</i>	<b>Canarischer Salat</b> (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Tunfisch), Kräuter-Dressing <i>684 kcal / 2864 kJ; a,c,e,l</i>	<b>Vegetarische Bolognese</b> (Soja) mit Tomaten-Kräutersoße, Kartoffelbrei (hausg.), Frisches Obst <i>480 kcal / 2010 kJ; a,b1,i</i> ✓	<b>Waldfruchtpudding mit weißen Schokoraseln</b> <i>a</i>
FR 14.02.	<b>Roster</b> auf Sauerkraut, Kartoffelbrei (hausg.) <i>717 kcal / 3002 kJ; 3,a,b1,l,m</i>	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit Gemüse und Hackfleisch, Tomatensoße „Toscana“, Basmatireis <i>589 kcal / 2466 kJ; a,b1</i>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsauce mit Broccoli und Möhren dazu Hausmacherspätzle <b>4748</b> <i>587 kcal / 2458 kJ; a,b1,e,l,m</i>	<b>Suppe mit Rindfleisch</b> , Kartoffeln und Gartengemüse, Birnenkompott <i>317 kcal / 1327 kJ; 0,m</i>	<b>Gönnataler Bauernsülze</b> , Remouladensoße, Masurischer Kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>496 kcal / 2077 kJ; 2,9,a,b1,e,l</i>	<b>Herzhafte Kartoffel-Gemüse-Puffer</b> mit Kräuterquark <i>188 kcal / 787 kJ; a,b1,e</i>	<b>Bananenjogurt mit Schokoraseln</b> <i>a</i>
SA 15.02.	<b>Nudeleintopf</b> mit Hühnerfleisch, Erdbeerpudding <i>286 kcal / 1197 kJ; a,b1,e,m</i>	<b>Rindfleisch</b> (Tafelspitz), Meerrettichsoße, Klöße, Erdbeerpudding <i>539 kcal / 2232 kJ; 0,2,3,5,a,b1,h,m</i>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> „Jäger Art“ in Champignonsauce, Früh- lingsgemüse u. Petersilienkartoffeln <b>4153</b> <i>428 kcal / 1792 kJ; a,b1,m</i>	<b>– Freitag, 14. Februar –</b> <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>			<b>Creme-Dessert Schoko mit Erdbeeren</b> <i>a</i>
SO 16.02.	<b>Schweinebraten</b> , Soße, Salzkartoffeln, Schwarzwurzelgemüse <i>338 kcal / 1415 kJ; 2,a,b1,b3</i>	<b>Schollenfilet natur</b> auf Juliennegemüse, Petersilienkartoffeln <i>428 kcal / 1792 kJ; a,b1,c,m</i>	<b>Rinderroulade „Hausfrauenart“</b> in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <b>4221</b> <i>407 kcal / 1704 kJ; 0,b1,l,m</i>	<b>„Mini- Kuchenplatte“</b> <i>3 verschiedene Stück je 4,85 €</i>			<b>Quarkspeise mit Süßkirschen und Schokostreuseln</b> <i>9,a</i>
				<b>„Kleine Kuchenplatte“</b> <i>6 verschiedene Stück je 8,90 €</i>			
				<b>„Große Kuchenplatte“</b> <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 28,50 €</i>			
<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>							

08. 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	7,65 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü / Salatmenü	6,30 € Süßmenü / Vegetarisch	2,30 €
MO 17.02.	Spirelli, Hähnchenbruststreifen in Tomaten- Sahnesoße, Fruchtsaftgetränk <i>736 kcal / 3082 kJ; a,b1,e,i</i>		Marinierter Hering, Salzkartoffeln, Fruchtsaftgetränk <i>702 kcal / 2939 kJ; 2,4,9,a,c,e,i</i>	Reibekuchen mit Apfelmus 4557 <i>544 kcal / 2278 kJ; b1,e</i> ✓	Kesselgulasch, Brötchen <i>658 kcal / 2755 kJ; 2,3,b1,b3,i,m</i>	Seelachsfilet in Sesampanade (MSC), Remouladensoße, Kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>690 kcal / 2889 kJ; 2,9,a,b1,c,e,k,l</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillon, Soße Hollandaise, Kartoffelbrei (hausg.), Fruchtsaftgetränk <i>722 kcal / 3023 kJ; 1,2,a,b1,b3,c,e,i,l,m</i> ✓	Vanillequark mit Zwetschgen <i>a,9</i>
DI 18.02.	Schweineschnitzel auf Erbsengemüse, Salzkartoffeln <i>538 kcal / 2252 kJ; a,b1,e</i>		Gulasch Stroganoff mit Pilzen, Spätzle, Dessert <i>951 kcal / 3982 kJ; 0,2,9,a,b1,e,i</i>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße und Langkornreis 4026 <i>540 kcal / 2261 kJ; b1,e,m</i>	Wirsing Eintopf mit Schweinefleisch, Dessert <i>342 kcal / 1432 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,i,l,m</i>	3 Hefeknödel mit Heidelbeeren gefüllt, Vanillesoße <i>600 kcal / 2512 kJ; a,b1,e</i> ✓	Grießpudding mit Beerensoße <i>a,b1</i>
MI 19.02.	Hühnerfrikassee, Bunter Gemüsereis, Pfirsich-Maracuja-Jogurt <i>640 kcal / 2680 kJ; 1,2,a,b1,c,i,m</i>		Hausmacher Sülze, Remouladensoße, Bratkartoffeln, Bohnensalat (hausg.) <i>849 kcal / 3555 kJ; 2,3,9,a,e,i</i>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse dazu würzige Kartoffelscheiben 4013 <i>610 kcal / 2554 kJ; a,b1,e,g,i,j1,m</i>	Nudel-Gemüse Eintopf mit Eierstich, Pfirsich-Maracuja-Jogurt <i>264 kcal / 1105 kJ; a,b1,e</i> ✓	Party-Frikadellen, Nudelsalat „Rustikale“, Gemüsebeilage <i>529 kcal / 2215 kJ; 0,a,b1,e,i,m</i>	Gnocchi-Bohnenauflauf mit Käse überbacken <i>1084 kcal / 4538 kJ; a,e</i> ✓	Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesoße <i>3,a</i>
DO 20.02.	Paniertes Fischfilet (MSC), Dill-Zitronen-Buttersoße, Reis, Gurkensalat mit Jogurtdressing (hausg.) <i>836 kcal / 3500 kJ; 2,4,a,b1,c,e,i</i>		Rinderzunge in Rotweinsauce, Petersilienkartoffeln, Rosenkohlgemüse <i>370 kcal / 1549 kJ; 0,10,a,b1</i>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 4761 <i>524 kcal / 2194 kJ; a,b1,m</i>	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Quarkspeise <i>781 kcal / 3270 kJ; 3,a,b1,m</i>	Chefsalat (Eisbergsalat, Möhre, Tomate, Ei, Gurke, Schinken, Käse), American-Dressing <i>580 kcal / 2428 kJ; 2,3,a,e,i,l,m</i>	Vegetarische Spätzle-Pilzpfanne mit Käsesoße „Quattro Formaggi“, Gurkensalat mit Jogurtdressing (hausg.) <i>481 kcal / 2014 kJ; a,b1,e</i> ✓	Nuss-Nugatpudding mit Krokant <i>a,j1</i>
FR 21.02.	Currybockwurst, Curry-Tomatensoße, Hörnchennudeln, Fruchtms <i>683 kcal / 2860 kJ; 1,2,3,4,5,b1,e,i,m</i>		Wildschweingulasch, Klöße, Rotkohl mit Preiselbeeren <i>580 kcal / 2428 kJ; 2,3,10,b1,h,i,m</i>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Frühlingsgemüse und Spätzle 4192 <i>419 kcal / 1754 kJ; a,b1,e,i,l,m</i>	Pilzeintopf süß-sauer mit Fleischeinlage, Fruchtms <i>337 kcal / 1411 kJ; 1,2,3,9,b1,c,i,l,m</i>	Gemüsesalat mit Mini-Camembert (Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke), Honig-Senf-Dressing <i>553 kcal / 2315 kJ; a,b1,e,i</i> ✓	Spinatcremesuppe, 2 Eierkuchen, Zuckerfruchtms <i>539 kcal / 2257 kJ; 1,3,a,b1,e</i> ✓	Frischkäsedessert mit Orangen <i>a</i> ✓
SA 22.02.	Spiegelei, Spinat, Salzkartoffeln <i>453 kcal / 1897 kJ; a,b1,e,m</i>		Champignon-Puten-Pfanne, Semmelknödel, Farmersalat <i>866 kcal / 3626 kJ; a,b1,e,i,m</i>	Gedünsteter Alaska-Seelachs (MSC) in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 4474 <i>376 kcal / 1574 kJ; a,c,i,m</i>	<b>– Freitag, 21. Februar –</b> <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>			Buttermilchdessert Heidelbeere <i>a</i>
SO 23.02.	Hähnchenschnitzel auf Blumenkohlgemüse holl. Art, Salzkartoffeln <i>491 kcal / 1972 kJ; a,b1,b3,e,i</i>		Schweinelachsbraten mit Pilz-Sahnesoße, Klöße, Gemischte Pilze <i>502 kcal / 2102 kJ; 1,2,3,a,b1,b3,c,h,i,l,m</i>	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße mit Spätzle 4249 <i>442 kcal / 1851 kJ; 0,b1,e</i>	<b>„Mini-Kuchenplatte“</b> <i>3 verschiedene Stück je 4,85 €</i>			Quarkspeise mit Fruchtms <i>1,3,a</i>
					<b>„Kleine Kuchenplatte“</b> <i>6 verschiedene Stück je 8,90 €</i>			
					<b>„Große Kuchenplatte“</b> <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 28,50 €</i>			
<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>								