

		Woche vom 30.06. bis 06.07.2025	X			Woche vom 07.07. bis 13.07.2025	X
Mo. 30.06.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	628,7 kcal	Mo 07.07.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal
		Vanillequarkspeise (g)				Banane	
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g, a1)	149,7 kcal		Menü II	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S)	575 kcal
		Vanillequarkspeise (g)				Banane	
Di. 01.07.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g)	616,6 kcal	Di. 08.07.	Menü I	gebratene Hähnchenbrust, Geflügelsoße, Blumenkohl, Kartoffeln (a,a1,g,i,l)	439,2 kcal
		Birnenkompott (3)				Milchschockopudding (g)	
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	379,7 kcal		Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	548,8 kcal
		Birnenkompott (3)				Milchschockopudding (g)	
Mi. 02.07.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal	Mi. 09.07.	Menü I	Milchreis mit Erdbeersoße (g)	786,6 kcal
		Rote-Beete-Salat (9)				Apfelmus (3)	
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal		Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g)	603,3 kcal
		Rote-Beete-Salat (9)				Apfelmus (3)	
Do. 03.07.	Menü I	Hefeklöße mit Heidelbeeren (1,a,g)	445,2 kcal	Do. 10.07.	Menü I	Seelachsfilet in mediteraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis (a,a1,d)	378,3 kcal
		Obst				Zitronenquarkspeise (g)	
	Menü II	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal		Menü II	Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l)	519,7 kcal
		Obst				Zitronenquarkspeise (g)	
Fr. 04.07.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g)	239 kcal	Fr. 11.07.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	503,5 kcal
		Mandarinenkompott				Birnenkompott (3)	
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,g)	427,2 kcal		Menü II	Sojanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	503,6 kcal
		Mandarinenkompott				Birnenkompott (3)	
Sa. 05.07.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal	Sa. 12.07.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S,a,a1)	335,5 kcal
		Orangejoghurt (g)				Kirschquarkspeise (g)	
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1251,0 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)	187,2 kcal
		Orangejoghurt (g)				Kirschquarkspeise (g)	
So. 06.07.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	717,1 kcal	So. 13.07.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Kartoffelklöße (a1,1,g,a,i,j,)	381,1 kcal
		Schoko-Kokos-Quark				Fruchtcocktail (1)	
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	516,1 kcal		Menü II	Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Kartoffelklöße (a1,1,a,f,g,i,j,S)	484,2 kcal
		Schoko-Kokos-Quark				Fruchtcocktail (1)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Woche vom 14.07. bis 20.07.2025			X	Woche vom 21.07. bis 27.07.2025			X
Mo. 14.07.	Menü I	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,) 366,2 kcal		Mo. 21.07.	Menü I	Thüringer Roster mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (a1,8,a,i,S,j) 749 kcal	
		Milchschnokopudding (g)				Birne	
	Menü II	Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) 373,3 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g) 173 kcal	
		Milchschnokopudding (g)				Birne	
Di. 15.07.	Menü I	Eierkuchen mit Zucker (a1,a,c,g) 499,2 kcal		Di. 22.07.	Menü I	Kochklops Kapernsoße, Salzkartoffeln (1,S,a1,a,j,c) 422 kcal	
		Apfelkompott (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
	Menü II	Putenleber, Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (a,a1,1,g) 178,9 kcal			Menü II	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsoße, Jägerschnitzel (1,2,3,a,j,l) 696 kcal	
		Apfelkompott (3)				Stracciatellajoghurt (g)	
Mi. 16.07.	Menü I	Schweinehaxe, Bratensoße, Sauerkraut, Salzkartoffeln (S,j,a,a1,g) 506,4 kcal		Mi. 23.07.	Menü I	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln (g) 349 kcal	
		Banane				Wackelpudding (1)	
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f) 241,7 kcal			Menü II	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S) 536 kcal	
		Banane				Wackelpudding (1)	
Do. 17.07.	Menü I	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,a1) 392,9 kcal		Do. 24.07.	Menü I	paniertes Seelachsfilet mit Zitronen und Kartoffelpüree (1,3,5,a,d,j,g,l) 589,3 kcal	
		Erdbeerkompott				Bananenjoghurt	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l) 554,3 kcal			Menü II	Römerbraten, Bratensoße, Mischgemüse, Kartoffelpüree (g,2,3,8,S,a,a1,j) 516 kcal	
		Erdbeerkompott				Bananenjoghurt	
Fr. 18.07.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (a,a1,g,S) 560,2 kcal		Fr. 25.07.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c) 174,4 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)	
	Menü II	Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße und Kartoffelpüree (1,a,a1,c,j,g) 438,5 kcal			Menü II	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j) 704,2 kcal	
		Zitronenquarkspeise (g)				Himbeerquarkspeise (g)	
Sa. 19.07.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,c,g) 232 kcal		Sa. 26.07.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) 178 kcal	
		Apfelmus (3)				Karamellsahnepudding (g)	
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,a,) 185,6 kcal			Menü II	bunter Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S,g) 357,4 kcal	
		Apfelmus (3)				Karamellsahnepudding (g)	
So. 20.07.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten, Kohlrabigemüse, Kartoffeln (1,a1,S,a,j) 463,8 kcal		So. 27.07.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1) 387 kcal	
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)	
	Menü II	gebratenes Hokifilet, Gemüsesoße, Kartoffelpüree (a,a1,d1,g,i,j) 699,6 kcal			Menü II	Schlemmerfilet "Bordelaise", Dillsoße, Salzkartoffeln (a,a1,d,g,j) 582 kcal	
		Rote Grütze (1,a)				Fruchtjoghurt (g)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2025

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 05.07.2025	Apfelkuchen	
Sonntag 06.07.2025	Beeren-Sahne-Schnitte	
Samstag 12.07.2025	Blaubeermuffin	
Sonntag 13.07.2025	Biscuitrolle Zitrone	
Samstag 19.07.2025	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 20.07.2025	Erdbeer-Buttermilchschnitte	
Samstag 26.07.2025	Rhabarber- Erdbeerblechkuchen	
Sonntag 27.07.2025	Käse-Mandarinen-Sahneschnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung

1 Stück 1,70 €

Zusatzstoffe und Allergene:a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.