


47. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 violett	Menü 6 blau	Menü 7 Dessert			
	normal 5,00 € Seniorenmenü Mo-Fr 4,75 €	normal 5,50 € kleines Menü Mo-Fr 5,20 €	5,80 € (solange Vorrat reicht)	4,75 € Eintopf	5,25 € Kaltmenü/Salatmenü	5,75 € Herzhaft & Beliebt	4,70 € Süßmenü/Vegetarisch	2,15 €			
MO 22. 11.	Tomatensoße mit Geflügel- fleischklößchen, Makkaroni, Kirschkompott 679 kcal / 2843 kJ; 9,b,1,e	Balkanschnitzel (Schweine- schnitzel, Paprika, Champignons, Zwiebeln), Kartoffelbrei (hausg.), Farmersalat 1088 kcal / 4555 kJ; a,b,1,e,l,m	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensauce mit Salzkartoffeln 5045 486 kcal/2035 kJ; b1 3,5 BE	Gemüseintopf „Gärtnerin“, Kirschkompott 221 kcal / 925 kJ; 9	Schweinebraten, Kartoffelsalat, Gemüsebeilage 370 kcal / 1549 kJ; 2,b,1,e,l	Chicken-Haxe, Geflügelsoße, Salzkartoffeln, Grünkohl 596 kcal / 2495 kJ; b1,l,m	Milchreis, Zucker, Zimt, Kirschkompott 744 kcal / 3115 kJ; 9,a	Quarkspeise mit Fruchtmus 1,3,a			
DI 23. 11.	2 gekochte Eier, Senfsoße, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Apfel-Salat 404 kcal / 1692 kJ; 3,5,9,a,e,h,l	Seelachs „Müllerin“ (MSC), Dill-Senfsoße, Bunter Gemüse- reis, Rote-Bete-Apfel-Salat 649 kcal / 2717 kJ; 3,5,9,a,b,1,c,h,l	○ Geflügelklößchen in Bratensauce mit Kohlrabi- gemüse und Stampfkartoffeln 5703 442 kcal/1851 kJ ; a,b,1,m 2,9 BE	Erbseintopf mit Wiener Würstchen, Dessert 659 kcal / 2759 kJ; 2,3,4,6,a,b,1,l,m	Salat „Pulled Turkey“ (fein mariniertes Putenfleisch auf Eisbergsalat, Gurke, Mais, Paprika, rote Zwiebeln), Dressing 515 kcal / 2156 kJ; a,e,l	Pizza mit Hackfleisch und Champignons 1018 kcal / 4262 kJ; 2,a,b,1,l	Gemüse-Knusperbagel, Sahne-Soße, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) 534 kcal / 2236 kJ; a,b,1,m	Schokopudding mit Himbeeren a			
MI 24. 11.	Szegediner Gulasch, Semmelknödel, Frisches Obst 501 kcal / 2098 kJ; b1,e,i,l	Spanferkelrollbraten, Soße, Salzkartoffeln, Rosenkohl 401 kcal / 1679 kJ; a,b,1,b,3,m	Gebackene Filetstücke vom Alaska Seelachs mit Garten- gemüse und Kartoffelpüree 5474 479 kcal/2005 kJ ; a,b,1,c,l 4,4 BE	Spargelsuppe mit Räucherlachs, Frisches Obst 319 kcal / 1336 kJ; a,b,1,c	Jägerschnitzel, Nudelsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven, Gemüsebeilage 1026 kcal / 4296 kJ; 2,6,a,b,1,e,l	Putengeschnetzeltes „Gyros Art“, Rosmarin- kartoffeln, Tzaziki-Salat 679 kcal / 2843 kJ; a,m	Blumenkohlcurry (Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Mais, Bohnen), Reis 402 kcal / 1683 kJ; l	Apfelkompott mit Vanillesoße a			
DO 25. 11.	Hackbällchen (hausg.), Soße, Salzkartoffeln, Kohlrabigemüse 644 kcal / 2696 kJ; a,b,1,b,3,e,l,m	Kräutersteak auf Rahmchampignons, Kartoffelbrei (hausg.) 701 kcal / 2935 kJ; 1,2,a,b,1,c,i,m	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis 5706 503 kcal/2106 kJ; a,b,1,m 5,1 BE	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, Heidelbeerdessert 331 kcal / 1386 kJ; a,b,1,m	Salat Lollo Bianco mit Schnittzelstreifen (Lollo, Pap- rika, Kohlrabi, Radieschen, Petersilie) French-Dressing, Baguette 601 kcal / 2516 kJ; a,b,1,b,2,b,3,e,l	Goldmakrelenfilet auf Brunoise-Gemüse, Basmatireis 529 kcal / 2215 kJ; a,c,m	Gemüse-Pfanne (Erbsen, Möhre, Blumenkohl, Bohnen, Zwiebel und Tomate), Kartoffelbrei (hausg.) 412 kcal / 1725 kJ; a,b,1,b,3,e,l	Pudding Waldf Frucht mit weißen Schokoraseln a			
FR 26. 11.	Hähnchenschnitzel auf Fingermöhrrchen in heller Soße, Salzkartoffeln 481 kcal / 2014 kJ; b1	Rinder-Sahnegeschnetzeltes mit Champignons, Knöpfele, Jogurt Aprikose/Mango 588 kcal / 2462 kJ; 0,3,a,b,1,e	Kasselerbraten auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 5137 506 kcal/2119 kJ; a 3,3 BE	Nudeleintopf mit Fleischklößchen, Jogurt Aprikose/Mango 347 kcal / 1453 kJ; a,b,1,e	Tunfischsalat mit Fleischklößchen, Zwiebel, Salat, Gurke, Petersilie), Baguette und Butter 839 kcal / 3513 kJ; a,b,1,b,2,b,3,c	Spargel-Broccoli-Gratin (Broccoli, Möhren, Kartoffeln, Spargel grün und weiß) mit Käse überbacken 507 kcal / 2123 kJ; a,e	Großer Hefeknödel mit Pflaumenmus gefüllt, Vanillesoße 575 kcal / 2407 kJ; a,b1	Schoko-Mousse a			
SA 27. 11.	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Schokopudding 534 kcal / 2236 kJ; 2,3,6,a,b,1,m	Gönnataler Putenroulade, Geflügelrahmsoße, Klöße, Wintergemüse 541 kcal / 2265 kJ 2,3,a,b,1,h	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse, Spätzle 5076 468 kcal/1960 kJ; a,b,1,e,l,m 3,6 BE	– Freitag, 26. November –					Creme „Maracuja“ 1,3,a		
SO 28. 11.	Rotbarschfilet, Sahne-Weißweinsauce, Kräuterkartoffelpüree (hausg.), Gemüse-Bouquet 673 kcal / 2818 kJ; 10,a,c,m	Bierbraten, Soße, Klöße, Speckbohnen 441 kcal / 1846 kJ; 2,3,10,a,b,1,b,3,h,m	○ Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln 5233 418 kcal/1750 kJ; a,b1 3,3 BE	hausgeback. Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der					Rosa Kompott (Rhabarber und Erdbeeren)		
				„Mini-Kuchenplatte“		„Kleine Kuchenplatte“		Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen		4 Scheiben leckerer Butterstollen	
				3 versch. Stück je 4,20 €		6 versch. Stück je 7,90 €		Schale 300 g je 5,90 €		350 g je 7,00 €	
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 violett	Menü 6 blau	Menü 7 Dessert	
	normal 5,00 € Seniorenmenü Mo-Fr 4,75 €	normal 5,50 € kleines Menü Mo-Fr 5,20 €	5,80 € (solange Vorrat reicht)	4,75 € Eintopf	5,25 € Kaltmenü/Salatmenü	5,75 € Herzhaft & Beliebt	4,70 € Süßmenü / Vegetarisch	2,15 €	
MO 29. 11.	Würstelgulasch, Schneckli-Nudeln, Pudding <i>853 kcal / 3572 kJ; 1,2,3,6,a,b1,e,l</i>	Paniertes Putenschnitzel auf Viererlei Gemüse, Salzkartoffeln <i>486 kcal / 2035 kJ; a,b1</i>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße dazu Langkornreis <i>555 kcal/2324 kJ; b1,a,e,m</i> 5,4 BE	Thüringer Gartensuppe, Pudding <i>313 kcal / 1310 kJ; a</i>	Kasselerbraten, Bauernkartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>614 kcal / 2571 kJ; 2,3,6,9,e,l</i>	Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Hackfleisch, Tomatensoße Toscana, Basmatireis <i>599 kcal / 2508 kJ; a,b1</i>	Feine Pilzpfanne mit Semmelknödel <i>448 kcal / 1876 kJ; a,b1,e</i>	Ananas- kompott	
DI 30. 11.	Hausgemachte Kräuter- frikadelle, Soße, Salzkartoffeln, Mischgemüse <i>574 kcal / 2403 kJ; a,b1,b3,e,m</i>	Hausmacher Sülze, Remouladensoße, Bratkartoffeln, Salat „Vital“ <i>897 kcal / 3756 kJ; 2,3,9,a,e,l</i>	○ Pan. Hähnchenkrüstchen mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln <i>409 kcal/1712 kJ; a,b1</i> 4,2 BE	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, Fruchtsaftgetränk <i>666 kcal / 2788 kJ; a,b1,m</i>	Salat „Mozarella“ (Eisbergsalat, Tomate, Zwiebel, Mozarella), Balsamico-Dressing, Baguette <i>302 kcal / 1264 kJ; b1,b2,b3</i>	Champignon-Puten-Pfanne, Spätzle, Salat „Vital“ <i>938 kcal / 3927 kJ; a,b1,e</i>	Holländische Grießspeise mit heißer Beerenssoße <i>615 kcal / 2575 kJ; a,b1</i>	Schokopudding mit Vanillesoße	
MI 01. 12.	Pikante Nierchen, Kartoffel- brei mit Zwiebelringen (hausg.), Rotkrautsalat (hausg.) <i>561 kcal / 2349 kJ; 1,2,9,a,b1,i,l</i>	Kasselerfleisch in Meerrettichsoße, Klöße, Rotkrautsalat (hausg.) <i>601 kcal / 2516 kJ; 2,3,5,6,a,b1,h,m</i>	○ Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln <i>528 kcal/2211 kJ; a,e</i> 3,0 BE	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Aprikosenkompott <i>269 kcal / 1126 kJ; 0,b1</i>	Riesen Fischstäbchen (MSC), Remouladensoße, Kartoffelsalat mit Essig/ Öl und Schnittlauch <i>592 kcal / 2479 kJ; 2,3,9,a,b1,c,e,l</i>	Gemüseauflauf mit Fleischklößchen (Karotten, Kartoffeln, Erbsen, Kohlrabi) mit Käse überbacken <i>931 kcal / 3898 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Schlemmersauce mit Korkenziehernudeln, Aprikosenkompott <i>694 kcal / 2906 kJ; a,b1,e</i>	Vanille- Kirschquark	
DO 02. 12.	Hackbraten (hausg.) auf Spargel-Wirsing-Gemüse, Salzkartoffeln <i>616 kcal / 2579 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Gönnataler Putenroster „Thür. Art“ auf Sauerkraut, Erbspüree <i>662 kcal / 2772 kJ; 3,8,a,b1,i,m</i>	Grießauflauf mit Erdbeer- Rhabarberkompott Neu! <i>545 kcal/2282 kJ; 9,a,b1,e</i> 4,6 BE	Kesselgulasch, Brötchen <i>658 kcal / 2755 kJ; 2,3,b1,b3,i,m</i>	Geflügelsalat (mit Pfirsich, Ananas, Kopfsalat), Baguette <i>644 kcal/2696 kJ; 1,2,3,9,a,b1,b2,b3,c,e,i,l,m</i>	Wildlachsfilet natur auf Blattspinat, Wellenbandnudeln <i>666 kcal / 2788 kJ; a,b1,c,e,m</i>	Käse-Omelette mit Schnittlauch, Rahmspinat, Salzkartoffeln <i>514 kcal / 2152 kJ; a,b1,e,m</i>	Pudding „Panna Cotta“ mit Heidel- beeren	
FR 03. 12.	Seelachs-Grillfilet Natur (MSC), Honig-Senfsoße, Reis, Karotten Stäbchen Mix <i>726 kcal / 3040 kJ; a,b1,c,l</i>	Hähnchenbrustfilet natur in Pfeffersauce, Salzkartoffeln, Porreeahmgemüse <i>527 kcal / 2207 kJ; a,b1,m</i>	○ Thür. Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <i>391 kcal/1637 kJ; a,e,l</i> 3,7 BE	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch, Apfelmus <i>374 kcal / 1566 kJ; 2,3,6,b3</i>	Gemüse-Gouda-Knusper- stäbchen, Nudelsalat mit Ketchup, Gemüsebeilage <i>304 kcal / 1273 kJ; 2,3,9,b1,e,l</i>	Hack-Krautpfanne, Kartoffelbrei (hausg.), Gurkensalat mit Joghurt dressing <i>622 kcal / 2604 kJ; 2,a,b1</i>	Kürbiscremesuppe, 2 Eierkuchen, Zucker, Apfelmus <i>539 kcal / 2257 kJ; 3,a,b1,e,m</i>	Jogurt mit Schokomüsli <i>a,b1,b3,b4</i>	
SA 04. 12.	Schwarzwurzeleintopf mit Fleischklößchen, Orangenkompott <i>409 kcal / 1712 kJ; a,b1,e,m</i>	Schweinelachsbraten mit Sahne-Pilzsoße, Petersilienkartoffeln, Romanescogemüse <i>510 kcal / 2135 kJ; a,b1,b3,i,m</i>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmssoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln Neu! <i>515 kcal/2156 kJ; a,b1</i> 3,3 BE	– Freitag, 3. Dezember –					Grießpudding mit Beerenssoße <i>a,b1</i>
SO 05. 12.	Jägerschnitzel auf Spitzkohlgemüse, Kartoffel- Pastinaken-Püree (hausg.) <i>808 kcal / 3383 kJ; 2,6,a,b1,e,l,m</i>	Rehrollbraten, Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>372 kcal / 1557 kJ; 2,3,10,a,b1,b3,h,m</i>	○ Alaska-Seelachswürfel in Feinschmecker-Soße mit Spinat, Langkornreis <i>5483 kcal/2144 kJ; a,c,m</i> 5,0 BE	<i>hausgeback. Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i> „Mini- Kuchenplatte“ 3 versch. Stück je 4,20 €		<i>hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der</i> „Kleine Kuchenplatte“ 6 versch. Stück je 7,90 €		Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen Schale 300 g je 5,90 €	
				<i>Landsbäckerei aus Thüringen</i>		4 Scheiben leckerer Butterstollen 350 g je 7,00 €		Quark-Creme Stracciatella <i>a</i>	
<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>									