



49. 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 06.12.	Gabelspagetti mit Soße „Bolognese“, Reibekäse, Jogurt 889 kcal / 3722 kJ; a,b1,e	Paprikakeule, Champignonsoße, Semmelknödel, Jogurt 735 kcal / 3077 kJ; a,b1,e,l	Vier Rostbratwürstchen vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 5016 610 kcal/2554 kJ; a 3,3 BE	Nudel-Gemüse Eintopf, Jogurt 365 kcal / 1528 kJ; a,b1,e,m	Hähnchen-Nuggets, Nudelsalat „Mediterran“, Gemüsebeilage 609 kcal / 2550 kJ; 2,3,8,b1,e,l	Karotten-Kohlrabi- Broccoli-Gratin (mit Kartoffeln und Käse überbacken) 524 kcal / 2194 kJ; a,e	Buttergrießbrei mit heißer Pfirsichsoße 631 kcal / 2642 kJ; 3,a,b1	Buttermilch- dessert Gartenfrucht a	
DI 07.12.	Königsberger Klops (hausg.), Kapernsoße, Salzkartoffeln, Chinakohlsalat 676 kcal / 2830 kJ; 1,2,b1,b3,c,e,i,l,m	Rinder-Sahne-Braten, Petersilienkartoffeln, Pastinakengemüse 323 kcal / 1352 kJ; 0,a,b1,b3	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska Seelachs mit Salzkartoffeln 5454 350 kcal/1465 kJ; a,b1,c,m 3,3 BE	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Dessert 496 kcal / 2077 kJ; a,b1,m	Chicoree-Salat (Chicoree, Lollo, Tomate, Zwiebel, Schinken und Schnittlauch), Italian-Dressing 294 kcal / 1231 kJ; 2,3,a,m	Spezialpizza (Salami, Jagdwurst, Schinken, Paprikastreifen) 723 kcal / 3027 kJ; 2,3,a,b1,l	Gemüsebolognese (Möhre, Tomate, Zucchini, Broccoli, Porree) in Tomaten-Kräutersoße, Kartoffelbrei (hausg.) 391 kcal / 1637 kJ; a,b1,m	Vanillepudding mit Schokosoße a	
MI 08.12.	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ auf Wirsing-Rahmgemüse, Salzkartoffeln 601 kcal / 2516 kJ; a,b1,e	Schweinebraten gefüllt, Soße, Salzkartoffeln, Kaisergemüse 489 kcal / 2047 kJ; a,b1,m	Gemüseragout mit Bandnudeln 5354 387 kcal/1620 kJ; a,b1,e,m 3,8 BE	Porree-Eintopf mit Schweinefleisch, Pfirsichkompott 320 kcal / 1340 kJ; 3,b1	Geräuchertes Forellenfilet, Bunter Kartoffelsalat, Gemüsebeilage 356 kcal / 1491 kJ; 2,a,b1,c,e,l	Riesen-Kohlroulade, Soße, Salzkartoffeln, Pfirsichkompott 489 kcal / 2047 kJ; 3,b1,b3,m	3 Eierkuchen mit roter Grütze gefüllt, Vanillesoße 538 kcal / 2252 kJ; a,b1,e	Spiegelei- Dessert (Quark mit Aprikose) a	
DO 09.12.	Gedünstetes Fischfilet (MSC), Spreewälder Soße, Reis, Julienne-Gemüse 716 kcal / 2998 kJ; 2,10,a,b1,c,m	Gefüllte Paprikaschote, Soße, Salzkartoffeln, Frisches Obst 387 kcal / 1620 kJ; b1,l,m	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis 5794 477 kcal/1997 kJ; a,l,m 5,7 BE	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“ mit Wiener Würstchen, Frisches Obst 454 kcal / 1901 kJ; 2,3,4,6,l,m	Griechischer Hirtensalat (Eisbergsalat, Weißkraut, Tomate, Oliven, Peperoni, Schafskäse) Knoblauch-Dressing 595 kcal / 2491 kJ; 3,a,e,l	Schlachteplatte, Salzkartoffeln, Sauerkraut 902 kcal / 3776 kJ; b1,l,m	Schlemmersauce mit Korkenziehernudeln, Frisches Obst 667 kcal / 2793 kJ; a,b1,e	Gelbe Frucht- grütze mit Vanillesoße 3,a	
FR 10.12.	Hackbällchenspieß, Soße, Kartoffelbrei (hausg.), Porreegemüse 648 kcal / 2713 kJ; a,b1,e,m	Putenrollbraten, Soße, Klöße, Gemüse „Leipziger Allerlei“ 398 kcal / 1666 kJ; 2,3,a,b1,b3,h	Feines Omelett in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln 5364 511 kcal/2139 kJ; a,b1,e,m 3,4 BE	Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Gartengemüse, Quarkspeise 346 kcal / 1449 kJ; 0,3,a,m	Currybuckwurst, Bunter Nudelsalat „Tricolore“, Curryketchup, Gemüsebeilage 659 kcal / 2759 kJ; 2,3,4,6,a,b1,e,l,m	Tunfisch in Pfeffersauce, Basmatireis, Galagemüse 630 kcal / 2638 kJ; a,b1,c,m	Fingernudeln mit Vanillesoße, Zimtplaumen 617 kcal / 2583 kJ; 3,a,b1,e	Frischkäse- dessert mit Ananas a	
SA 11.12.	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch, Heidelbeerejogurt 248 kcal / 1038 kJ; a,b1	Kabeljaufilet paniert (MSC) auf buntem Gemüse, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) 332 kcal / 1390 kJ; a,b1,c	Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 5795 338 kcal/1415 kJ; a,b1,m 2,6 BE	– Freitag, 10. Dezember – hausgeback. Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der			4 Scheiben leckerer Butterstollen		Quarkspeise mit Schattenmorellen und Schoko- streuseln a
SO 12.12.	Hackbraten (hausg.), Soße, Salzkartoffeln, Marktgemüse 574 kcal / 2403 kJ; a,b1,b3,e,l,m	Kleine Kaninchenkeule, Soße, Klöße, Rotkohl 504 kcal / 2110 kJ; 2,3,a,b1,b3,h,m	Schweinhaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohlgemüse und Kartoffelpüree 5168 448 kcal/1874 kJ; a,e,l,m 3,3 BE	„Mini-Kuchenplatte“ 3 versch. Stück je 4,20 €			„Kleine Kuchenplatte“ 6 versch. Stück je 7,90 €		Pudding Karamell mit Schokoraspejn a
– Freitag, 10. Dezember –						Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen Schale 300 g je 5,90 €		 350 g je 7,00 €	
Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.									

50. 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 13. 12.	Römerbraten in Tomatensoße, Spirelli, Fruchtcocktail <i>846 kcal / 3542 kJ; 2,3,6,b1,e</i>	Eisbein ohne Schwarte (Haxe), Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln <i>455 kcal / 1905 kJ; 2,b1,m</i>	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <i>5134 363 kcal/1520 kJ; a,b1,e,m 3,8 BE</i>	Kürbiscremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Fruchtcocktail <i>442 kcal / 1851 kJ; a,b1,i,m</i>	Seelachsfilet in Kartoffelpanade (MSC), Remouladensoße, Specksalat, Gemüsebeilage <i>742 kcal / 3107 kJ; 2,9,a,c,e,k,l</i>	Blumenkohl-Brokkoli-Gratin <i>470 kcal / 1968 kJ; a,e</i> ✓	Sesam-Karotten-Knusperstick, Kräuter-Gemüesoße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>629 kcal / 2633 kJ; a,b1,k,m</i> ✓	Mandarinen- kompott mit Vanillesoße <i>3,a</i>
DI 14. 12.	Grillwurst, Letschosoße, Kartoffelbrei (hausg.), Gurkensalat (hausg.) <i>754 kcal / 3157 kJ; 2,3,4,6,a,b1</i>	Gemüse-Rindfleisch- geschnetzeltes, Knöpfe, Gurkensalat (hausg.) <i>601 kcal / 2516 kJ; 0,3,a,b1,e,m</i>	○ Paniertes Alaska-Seelachs- filet in milder Senfsoße dazu Salzkartoffeln <i>5481 512 kcal/2144 kJ; a,c,m 4,0 BE</i>	Bunter Kartoffel- Gemüseintopf, Dessert <i>232 kcal / 971 kJ; a</i> ✓	Hähnchenbrustfilet Knusper, Nudelsalat mit Mozarella und Schinken, Gemüsebeilage <i>753 kcal / 3153 kJ; 2,3,a,b1,e,m</i>	Gönnataler Putenschwarz- bierfleisch (mit Köstritzer Schwarzbier), Semmelknödel, Gurkensalat (hausg.) <i>629 kcal / 3634 kJ; b1,e,l</i>	Hefeklöße mit heißen Erdbeeren <i>459 kcal / 1922 kJ; b1,e</i> ✓	Schokopudding mit Mandelsplittern <i>a,j7</i>
MI 15. 12.	Tiegelwurst, Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>577 kcal / 2416 kJ; 2,3,a,b1,l,m</i>	Schweinekamm, Meerrettich-Hollandaise, Klöße,Froop <i>693 kcal / 2901 kJ; 2,3,5,a,b1,b3,e,h,l</i>	○ Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhren- gemüse und Stampfkartoffeln <i>5704 407 kcal/1704 kJ; a,b1,m 2,5 BE</i>	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse, Froop <i>442 kcal / 1851 kJ; 0,a,b1,e</i>	Mexikanischer Salat (Paprika, Lauch, Möhre, Mais, Weißkraut, Kidney- bohnen, Lollo), Kräuter-Dressing <i>296 kcal / 1239 kJ; 2,9,a,l</i> ✓	Fischroulade „Mykonos“ mit Blattspinat und Feta gefüllt (MSC), Frischkäse-Spinatsoße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>548 kcal / 2294 kJ; a,c</i>	Vegetarische Bolognese (Soja) mit Tomaten-Kräutersoße, Reis <i>510 kcal / 2135 kJ; b1,i</i> ✓	Quarkspeise mit Honig und Walnüssen <i>a,j2</i>
DO 16. 12.	Hähnchenkeule, Geflügelsoße, Salzkartoffeln, Rotkohl <i>501 kcal / 2098 kJ; b1,l,m</i>	Schweineleber, Zwiebelsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Salat „Bunter Mix“ <i>784 kcal / 3283 kJ; a,b1,m</i>	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße ✓ <i>5353 335 kcal/1403 kJ; b1,m 3,3 BE</i>	Soljanka nach „Art des Hauses“, Brötchen <i>785 kcal / 3287 kJ; 1,2,3,6,9,b1,b3,i,l,m</i>	Hausmacher Boulette (mit Ketchup), Kartoffelsalat „Sächsische Art“, Gemüsebeilage <i>757 kcal / 3169 kJ; 2,a,b1,b3,e,h,i,l,m</i>	Rotkohlroulade (mit Wild und Schweinefleischfüllung) in Rotweinsauce, Klöße, Apfelmus <i>455 kcal / 1905 kJ; 2,3,4,10,b1,b3,h</i>	Nudel-Gemüse-Suppe, 3 Kartoffelpuffer, Zucker, Apfelmus <i>448 kcal / 1876 kJ; 3,b1,e</i> ✓	Naturjogurt mit Fruchtgrütze <i>a</i>
FR 17. 12.	Paniertes Fischfilet (MSC), Dillsoße, Kräuterkartoffelpüree (hausg.), Gelbe Karottenscheiben <i>658 kcal / 2755 kJ; a,b1,c,l</i>	Schweinegulasch, Salzkartoffeln, Erbsengemüse <i>581 kcal / 2433 kJ; a,b1,i</i>	○ Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfe-Spätzle <i>5061 528 kcal/2211 kJ; b1,e,l,m 4,3 BE</i>	Tomatenreissuppe mit Fleischeinlage, Vanillepudding <i>508 kcal / 2127 kJ; a,b1</i>	Käsecocktail (Käse, Erbsen, Tomate, Spargel, Schnittlauch) mit Baguette und Butter <i>799 kcal / 3345 kJ; a,b1,b2,b3,e,l</i> ✓	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Kasserl und Käse überbacken <i>512 kcal / 2144 kJ; 2,3,6,a</i>	Nudel-Gemüsepfanne (mit Bandnudeln), Käse-Sahnesoße <i>547 kcal / 2290 kJ; a,b1,e</i> ✓	Quark-Dessert Kirsche <i>a</i>
SA 18. 12.	Eier-Omelett, Spinat, Salzkartoffeln <i>432 kcal / 1809 kJ; a,b1,e,m</i>	Schweinekrustenbraten, Soße, Klöße, Schwarzwurzel <i>386 kcal / 1616 kJ; 2,3,a,b1,b3,h,m</i>	○ Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße dazu Kartoffel-Möhrenstampf <i>5239 418 kcal/1750 kJ; a,b1 3,4 BE</i>	– Freitag, 17. Dezember – <i>hausgeback. Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i> <i>hausgebackener Butterstollen und Plätzchen aus der</i>				Vanillepudding mit Preiselbeeren <i>a</i>
SO 19. 12.	Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse, Spätzle, Mandarinen-Quark-Dessert <i>799 kcal / 3345 kJ; 3,a,b1,e,i,m</i>	Champignonrostbraten Soße, Klöße, Bohngemüse <i>358 kcal / 1499 kJ; 0,2,3,a,b1,b3,h</i>	○ Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <i>5169 444 kcal/1859 kJ; a,b1 3,9 BE</i>	„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 versch. Stück je 4,20 €</i>	„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 versch. Stück je 7,90 €</i>	Bunt gemischte Weihnachtsplätzchen <i>Schale 300 g je 5,90 €</i>		4 Scheiben leckerer Butterstollen <i>350 g je 7,00 €</i>

Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.