



51. 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 20.12.	Hühnerfrikassee, Bunter Gemüserais, 585 kcal / 2449 kJ; 1,2,a,b1,c,g,i,j1,m	Wildbratwurst auf Bayrisch Kraut, Erbspüree, 823 kcal / 3446 kJ; 3,8,a,b1,g,i,j1,m	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Garten- gemüse und Kartoffelpüree 479 kcal/2005 kJ; a,b1,c,1 4,4 BE	Nudel-Gemüse Eintopf mit Eierstich, 264 kcal / 1105 kJ; a,b1,e,g,i,j1 ✓	Bratheringsfilet mit Zwiebelringen (MSC), Kartoffelsalat 560 kcal / 2345 kJ; 2,a,b1,b2,c,e,g,i,j1,l,m	Broccoli-Hackauflauf (mit Spirelli, Champignons, Tomaten mit Käse überbacken) 1158 kcal / 4848 kJ; 2,a,b1,e,g,i,j1,l	Kaiserschmarrn mit heißen Himbeeren 960 kcal / 4015 kJ; 3,a,b1,e,g,i,j1 ✓	Quark-Dessert Birne a
DI 21.12.	Schweineschnitzel auf Erbsengemüse, Salzkartoffeln 636 kcal / 2663 kJ; a,b1,e	Rindergulasch, Korkenziehernudeln, Möhren-Salat (hausg.) 688 kcal / 2881 kJ; 0,2,b1,e	o Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott 322 kcal/1348 kJ; 9,a 5,1 BE ✓	Fleckeeintopf süß-sauer, Frisches Obst 352 kcal / 1474 kJ; 0,2,9,b1,l,m	Linsensalat mit Hähnchen- streifen (Linsen, Möhre, Apfel, Lollo, Zwiebel und Petersilie) mit Baguette und Butter 453 kcal / 1897 kJ; a,b1,b2,b3,l,i	Schkölerer Welspsitzen paniert auf Blattspinat, Grüne Bandnudeln 647 kcal / 2709 kJ; a,b1,c,m	Gemüse-Knusperschnitzel, Broccolisoböe, Kartoffelbrei (hausg.) 632 kcal / 2646 kJ; a,b1 ✓	Schokopudding mit Zimt- Pflaumen- kompott a
MI 22.12.	Gönnataler Putenhackbraten, Geflügelsoße, Salzkartoffeln, Kohlrabi-Möhrengemüse 518 kcal / 2169 kJ; 2,a,b1,l	Burgunderbraten (Kasseler), Soße, Salzkartoffeln, Wintergemüse 353 kcal / 1478 kJ; 2,3,6,9,10,a,b1,m	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,7 BE 535 kcal/2222 kJ; 3,6,a,b1,e,m	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Fruchtms 326 kcal / 1365 kJ; 1,3,b1	Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Schafskäse), würziges Dressing 640 kcal / 2680 kJ; 2,3,5,a,e,h,j ✓	Jägerpfanne (Geschnetzeltes mit Champignons und Kräutern), Knöpfle, Fruchtms 862 kcal/3609 kJ; 1,3,a,b1,e	Tomatencremesuppe, 2 Quarkkeulchen, Zucker, Fruchtms 602 kcal / 2520 kJ; 1,3,a,b1,e ✓	Frischkäse- dessert mit Orangen a
DO 23.12.	Tomaten-Fruchtsoße mit Schinkenstreifen, Hörnchennudeln, Dessert 819 kcal / 3429 kJ; 2,3,a,b1,e	Kümmelbraten, Soße, Klöße, Wirsing mit Schinkenwürfeln 391 kcal / 1637 kJ; 2,3,a,b1,b3,h,m	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle 557 kcal/2332 kJ; a,b1,e,m 3,5 BE	Linsen-Gemüse- Kartoffel-Eintopf, Dessert 413 kcal / 1729 kJ; a,b1,m ✓	Waldorfsalat (Apfel, Ananas, Mandarine, Sellerie, Walnüsse und Mayo), Baguette und Butter 642 kcal / 2688 kJ; 2,a,b1,b2,b3,e,j2,l,m		Champignonköpfe in Tomaten-Sahnesoße, Wellenbandnudeln 719 kcal / 3006 kJ; a,b1,e ✓	Rote Grütze mit Vanillesoße a
FR 24.12.	Gedünstetes Fischfilet natur (MSC), Zitronen-Buttersoße, Petersilienkartoffeln, Karotten-Stäbchen-Mix 390 kcal / 1629 kJ; 2,4,a,b1,c,e,m	Weißwurst auf Sauerkraut, Kartoffelbrei (hausg.) 926 kcal / 3877 kJ; a,b1,l,m	o Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße 428 kcal/1792 kJ; a,b1,e,m 4,8 BE	<i>Festliche Stimmung macht sich nun breit, das Team von WaKoS wünscht all seinen lieben Kunden eine frohe Weihnachtszeit.</i>				Quarkspeise „Tannenbaum“ mit Schokostreusel 1,a
SA 25.12.	1. Weihnachts- feiertag	Schweinelendenbraten, Soße, Festtagsklöße, Waldpilze 357 kcal / 1495 kJ; 1,2,3,a,b1,b3,c,h,i,m	siehe Sonderblatt im Speiseplan	Sondermenü am Samstag, 25. Dezember	Entenkeule, Soße, Festtagsklöße, Rotkohl, Pudding Panna Cotta 2,3 a,b1,b3,h,m	je 9,95 Euro zzgl. Transport	Bratapfelquark a	
SO 26.12.	2. Weihnachts- feiertag	Wildschwein-Sauerbraten mit Rotwein, Festtagsklöße, Rotkohl mit Preiselbeeren 342 kcal / 1432 kJ; 2,3,10,a,b1,h,m	siehe Sonderblatt im Speiseplan	Sondermenü am Sonntag, 26. Dezember	Gänsebrust, Soße, Festtagsklöße, Walnussrosenkohl, Apfel-Quark-Zimt-Dessert 2,3 a,b1,b3,h,j2	je 10,50 Euro zzgl. Transport	Schokopudding mit Himbeeren a	

52. 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 27.12.	Putenjagdwurst in Schlemmersauce, Grüne Spirelli, Pudding <i>952 kcal / 3982 kJ; 2,3,a,b1,e,l</i>	Mutzbraten auf Sauerkraut „Puszta“, Salzkartoffeln <i>560 kcal / 2345 kJ; a,b1,l,m</i>	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensauce mit Salzkartoffeln <i>5045 486 kcal/2035 kJ; b1 3,5 BE</i>	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Fleisch- klößchen, Pudding <i>401 kcal / 1679 kJ; a,b1,e,m</i>	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	Zimtnudeln mit Vanillesoße, Orangenkompott <i>794 kcal / 3324 kJ; a,b1,e</i>	Buttermilch- dessert Heidelbeer <i>a</i>
DI 28.12.	Kräuterquark , Butter, Salzkartoffeln, Salat „Padua“ <i>667 kcal / 2793 kJ; a</i> ✓	Putenschnitzel mit Oregano und Pfeffer gewürzt (natur), Pfeffersauce, Reis, Mandarinenkompott <i>686 kcal / 2872 kJ; 3,a,b1,m</i>	○ Bratwurst vom Schwein in Bratensauce mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <i>5056 428 kcal/1792 kJ; 3,a,e,l,m 5,3 BE</i>	Linseneintopf mit Blutwurst, Mandarinenkompott <i>610 kcal / 2554 kJ; 2,3,6,8,a,b1,m</i>	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	Hirschrollbraten , Klöße, Apfelrotkohl <i>357 kcal / 1495 kJ; 2,3,10,a,b1,b3,h,m</i>	Grießpudding mit Preiselbeeren <i>a,b1</i>
MI 29.12.	Bauernroulade , Soße, Salzkartoffeln, Pariser Karotten <i>535 kcal / 2244 kJ; a,b1,m</i>	Fischfilet im Backteig (MSC) , Zitronen-Buttersoße, Kartoffelbrei (hausg.), Bunter Rohkostsalat <i>731 kcal / 3061 kJ; 2,3,4,a,b1,c,e,l</i>	○ Geflügelklößchen in Bratensauce mit Kohlrabi- gemüse und Stampfkartoffeln <i>5703 442 kcal/1851 kJ; a,b1,l,m 2,9 BE</i>	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Frisches Obst <i>435 kcal / 1821 kJ; 2,3,6,b1,m</i>	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	3 Braune Hefeknödel mit Schokocreame gefüllt, Vanillesoße <i>524 kcal / 2194 kJ; a,b1,e</i>	Waldfrucht- jogurt mit Beerencocktail <i>a</i>
DO 30.12.	Rührei , Rahmspinat, Salzkartoffeln <i>472 kcal / 1976 kJ; a,b1,b3,e,l,m</i> ✓	Hähnchenbrustfilet (Picatta) in Parmesan-Kruste auf Fitnessgemüse, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) <i>630 kcal / 2638 kJ; a,b1</i>	○ Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <i>5233 418 kcal/1750 kJ; a,b1 3,3 BE</i>	Wirsingeintopf mit Schweinefleisch, Jogurt <i>299 kcal / 1252 kJ; a,b1,m</i>	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	Schokopudding mit Krokant <i>a,j1</i>
FR 31.12.	Party-Frikadellen auf Letschogemüse, Salzkartoffeln <i>549 kcal / 2299 kJ; 0,b1,l,m</i>	Gulasch Stroganoff mit Pilzen, Kartoffelspalten, Farmersalat <i>709 kcal / 2969 kJ; 0,2,9,b1,e,l,m</i>	Panierte Hähnchen-Happen mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree <i>5709 594 kcal/2487 kJ; a,b1,m 4,3 BE</i>	<i>Wir wünschen allen Kunden ein glückliches, gesundes und friedvolles neues Jahr voller schöner intensiver Momente mit unseren an 365 Tagen frisch und liebevoll gekochten Menüs.</i>				Vanille- Mousse <i>a</i>
SA 01.01.	Neujahr 	Schweinebäckchen in Rotweinsauce, Klöße, Rahmchampignonköpfe <i>499 kcal/2089 kJ; 1,2,3,10,a,b1,b3,c,g,h,i,j1,m</i>	siehe Sonderblatt im Speiseplan	Sondermenü am Samstag, 1. Januar ★ ★ ★ ★	Lachsforellenfilet mit Nussbutter, Petersilienkartoffeln, Brunoise-Gemüse, Dessert „Himbeertraum“ <i>1,3 a,g,i,j1,m</i> Neujahrsgruß zu allen Menüs (außer Menü 7) ★ ★ ★ ★	je 9,50 Euro zzgl. Transport	Quarkspeise „Konfetti“ <i>a</i>	
SO 02.01.	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ auf Blumenkohl mit holländischer Soße, Salzkartoffeln <i>472 kcal / 1976 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Kalbsrollbraten , Soße, Klöße, Holzfällergemüse <i>336 kcal / 1407 kJ; 2,3,10, a,b1,b3,h</i>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <i>4117 543 kcal/2274 kJ; a,b1,e,l,m 3,4 BE</i>		Unsere „Backfee“ hat Urlaub! Deshalb liefern wir am Freitag, dem 31. Dezember keinen Kuchen aus.		Pfirsich kompott mit Vanillesoße <i>a; 3</i>	