

17. 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	7,50 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü/Salatenü	6,30 € Süßmenü/Vegetarisch	2,30 €
MO 22.04.	Makkaroni, Römerbraten in Tomatensoße, Rote Grütze mit Sahnehaube 734 kcal / 3073 kJ; 2,3,6,a,b1,e	Hähnchen-Spieß, Chinasoße süß-sauer, Reis, Farmersalat 942 kcal / 3944 kJ; 9,a,b1,b3,e,i,l,m	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße, Früh- lingsgemüse u. Petersilienkartoffeln 428 kcal / 1792 kJ; a,b1,m	Zucchinicremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Rote Grütze mit Sahnehaube 417 kcal / 1746 kJ; a,b1,i,m	Geräuchertes Pfefferstremelchen (aus norwegischem Lachsfilet), Frühlingskartoffelsalat, Gemüsebeilage 514 kcal / 2152 kJ; 3,c,1	Sesam-Karotten-Knusperstick, Honig-Senfsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Farmersalat 937 kcal / 3923 kJ; a,b1,e,k,l,m	Birnenkompott mit Vanillesoße a
DI 23.04.	Geflügel-Frikadelle auf Spitzkohlgemüse, Kartoffelbrei (hausg.) 708 kcal / 2964 kJ; a,b1,e,i,m	Würziges Rostbrätel in Zwiebelsoße, Bratkartoffeln, Kirschkompott 793 kcal / 3320 kJ; 9,b1	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 453 kcal / 1897 kJ; 3,6,a,m	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Kirschkompott 331 kcal / 1386 kJ; 9,b1	Salat „Pulled Pork“ (tein mariniertes Schweinefleisch, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Paprika, rote Zwiebeln), Dressing 327 kcal / 1369 kJ; a	Milchreis „Vanille“, Zucker, Zimt, Kirschkompott 744 kcal / 3115 kJ; 9,a,b3	Waldfruchtjogurt mit Beerencocktail a
MI 24.04.	Hähnchenschnitzel auf Fingermöhrrchen, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) 623 kcal / 2608 kJ; a,b1	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Kassler und Käse überbacken 512 kcal / 2144 kJ; 2,3,6,a	4221 Rinderroulade „Hausfrauenart“ in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 407 kcal / 1704 kJ; 0,b1,i,m	Nudel-Gemüseintopf, Dessert 408 kcal / 1708 kJ; a,b1,e,m	2 Grillwürstchen mit Curryketchup, Fruchtiger Schneckli-Nudelsalat, Gemüsebeilage 763 kcal / 3195 kJ; 2,3,4,a,b1,e,i	Spargel-Rigatoni-Pfanne mit Zwiebellauch-Hollandaise 490 kcal / 2052 kJ; a,b1,b3,e,i	Quarkdessert Birne a
DO 25.04.	Wirsingroulade, Soße, Salzkartoffeln, Fruchtms 403 kcal / 1687 kJ; 1,3,b1,b3	Schollenfilet natur, Dill-Senfsoße, Roter Kartoffelbrei (hausg.), Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) 556 kcal / 2328 kJ; 2,3,5,a,c,h,l,m	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Broccoli und Möhren dazu Hausmacherspätzle 587 kcal / 2458 kJ; a,b1,e,i,m	Soljanka nach „Art des Hauses“, Brötchen 785 kcal / 3287 kJ; 1,2,3,6,9,b1,b3,i,l,m	Schopska-Salat (Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Peperoni, rote Zwiebel, Fetakäse), Balsamico-Dressing, Sesambaguette 314 kcal / 1315 kJ; a,b1,b2,b3	Brühe mit Einlage, 2 Quarkkeulchen, Zucker, Fruchtms 594 kcal / 2487 kJ; 1,3,a,b1,e	Pudding „Panna Cotta“ mit Heidelbeeren a
FR 26.04.	Schweinebraten, Soße, Salzkartoffeln, Bayrisch Kraut 369 kcal / 1545 kJ; b1,b3,m	Putenschnitzel natur mit Oregano und Pfeffer gewürzt auf Wellenbandnudeln, Curry-Sahne-Soße 619 kcal / 2592 kJ; a,b1,e,i,m	4557 Reibekuchen mit Apfelmus 544 kcal / 2278 kJ; b1,e	Schwarzwurzeintopf mit Fleischklößchen, Erdbeerpudding 286 kcal / 1197 kJ; a,b1,e,m	Geflügel-Jägerschnitzel, Kartoffelsalat „Sächsische Art“, Gemüsebeilage 589 kcal / 2466 kJ; 2,6,a,b1,e,h,i,l,m	Gemüse Knusper Nuggets auf Möhren-Erbsengemüse in heller Soße, Salzkartoffeln 683 kcal / 2860 kJ; a,b1	Jogurt mit Cornflakes a,b1
SA 27.04.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Quarkspeise mit Vanille 295 kcal / 1235 kJ; 0,a,b1	Jägerpfanne (Geschnetzeltes mit Champignons und Kräutern), Spätzle, Quarkspeise mit Vanille 1030 kcal / 4312 kJ; a,b1,e	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 610 kcal / 2554 kJ; a,b1,e,m	– Freitag, 26. April – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern			Fruchtms Kirsch mit weißen Schokoraspeln 1,3,a
SO 28.04.	Bratwurstschnecke, Soße, Kartoffelbrei (hausg.), Sauerkraut 828 kcal / 3467 kJ; a,b1,l,m	Kalbsgulasch, Klöße, Speckbohnen 496 kcal / 2077 kJ; 2,3,b1,h	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 402 kcal / 1683 kJ; a,b1,c,m	„Mini- Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 4,85 €	„Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 8,90 €	„Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 28,50 €	Vanillepudding mit Schokosoße a

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

18. 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	7,50 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü/Salatmenü	6,30 € Süßmenü / Vegetarisch	2,30 €
MO 29.04.	Hörnchennudeln, Jagdwurst in Tomaten-Fruchtsoße, Pudding 1020 kcal / 4271 kJ; 2,3,6,a,b1,e,l	Gönnataler Putenroster „Thür. Art“ auf Sauerkraut, Kartoffelbrei (hausg.) 628 kcal / 2609 kJ; 8,a,b1,l,m	4192 Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Frühlingsgemüse und Spätzle 419 kcal / 1754 kJ; a,b1,e,l,m	401 kcal / 1679 kJ; a,b1	6 halbe Eier in Remouladensoße, Roggenbaguette und Butter, Gemüsebeilage 471 kcal / 1972 kJ; 2,9,a,b1,b2,b3,e,l ✓	Buttergrießbrei mit heißer Heidelbeer-Fruchtsoße 646 kcal / 2705 kJ; a,b1 ✓	Apfelkompott mit Vanillesoße a
DI 30.04.	Gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln, Dessert 435 kcal / 1821 kJ; a,b1,l,m	Rindfleisch (Tafelspitz), Meerrettichsoße, Klöße, Dessert 677 kcal / 2834 kJ; 0,2,3,5,a,b1,h,m	4587 Cremiges Champignonragout mit Spätzle 538 kcal / 2252 kJ; a,b1,e,m ✓	491 kcal / 2056 kJ; a,b1,e	Hähnchenkeule mit Ketchup, Nudelsalat mit Mandarinen, Porree, Erbsen und Schinken, Gemüsebeilage 628 kcal / 2629 kJ; 2,3,a,b1,e,l,m	Gemüseolognese, Kartoffelbrei (hausg.), Dessert 535 kcal / 2240 kJ; a,b1,m ✓	Jogurtcreme Melone „Griechische Art“ a
MI 01.05.	Putengeschnetzeltes mit Gemüse, Reis, Gurkensalat (hausg.) 606 kcal / 2537 kJ; a,b1,m	Schweineroulade, Soße, Klöße, Apfelrotkohl 383 kcal / 1604 kJ; 2,3,b1,b3,h,l,m	4202 Feiner Rinderbraten in dunkler Soße mit Kohlrabi- Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln 456 kcal / 1909 kJ; 0,a,b1,l,m	/	FEIERTAG	/	Quarkdessert Heidelbeere a
DO 02.05.	Cordon Bleu vom Schwein auf Kaisergemüse, Kartoffelbrei (hausg.) 718 kcal / 3006 kJ; a,b1,e	Matjes-Cocktail, Salzkartoffeln, Frisches Obst 706 kcal / 2956 kJ; 2,3,4,9,a,c,l	4249 Rindersaftgulasch in herzhafter Soße mit Spätzle 442 kcal / 1851 kJ; 0,b1,e	182 kcal / 762 kJ; a ✓	Riesen-Fischstäbchen (MSC), Masurischer Kartoffelsalat, Gemüsebeilage 598 kcal / 2504 kJ; 2,b1,c,e,l	3 Eierkuchen mit Kirschen gefüllt, Vanillesoße 661 kcal / 2768 kJ; a,b1,e ✓	Karamellpudding mit Schokoraspeeln a
FR 03.05.	Hack-Krautpfanne Kartoffelbrei (hausg.), Bohnensalat (hausg.) 685 kcal / 2868 kJ; a,b1	Hähnchenbrustfilet (Picatta) in Parmesankruste auf Broccoli in heller Soße, Salzkartoffeln 569 kcal / 2382 kJ; 2,a,b1	4474 Gedünsteter Alaska-Seelachs (MSC) in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 376 kcal / 1574 kJ; a,c,l,m	261 kcal / 1093 kJ; a,i	Salat „Gärtnerin“ (Mischsalat, Möhre, Zucchini, Rettich, Gurke, Nusschinken), Honig-Senf-Dressing, Baguette 533 kcal / 2232 kJ; 2,3,a,b1,b2,b3,e,l	Käse-Omelette mit Schnittlauch, Rahmspinat, Salzkartoffeln 493 kcal / 2064 kJ; a,b1,e,m ✓	Bayrisch Creme mit Fruchtmus 1,3,a
SA 04.05.	Linseneintopf mit Bockwurst, Mangodessert 889 kcal / 3722 kJ; 2,3,4,6,a,b1,m	Seelachs „Müllerin“ (MSC), Kräutersoße, Salzkartoffeln, Bunter Rohkostsalat 502 kcal / 2102 kJ; 3,b1,c	4026 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße und Langkornreis 540 kcal / 2261 kJ; b1,e,m	– Freitag, 03. Mai – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern			Bananenquark mit Kirschen 9,a
SO 05.05.	Kasselerbraten, Soße, Salzkartoffeln, Blumenkohl-Erbsengemüse 391 kcal / 1637 kJ; 2,3,6,a,b1,b3	Rinder-Braten, Soße, Klöße, Rahmchampignonköpfe 327 kcal / 1369 kJ; 0,1,2,3,a,b1,b3,c,h,i,m	4761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 524 kcal / 2194 kJ; a,b1,m	„Mini-Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 4,85 € „Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 8,90 € „Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 28,50 €			Rote Fruchtgrütze mit Vanillesoße a

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