

31. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert
	normal 6,90 €	Seniorenmenü Mo-Fr 6,65 €	7,40 € Herzhaft & Beliebt	8,00 € (solange Vorrat reicht)	6,65 € Eintopf	7,15 € Kaltmenü / Salatmenü	6,70 € Süßmenü / Vegetarisch	2,50 €
MO 27.07.	Bunte Nudeln mit Geflügel-Wurstgulasch, Froop <i>675 kcal / 2826 kJ; 2,3,8,a,b1,e,i,l</i>		Kasselerrolade (mit Sauerkraut gefüllt), Soße, Salzkartoffeln, Bohngengemüse <i>451 kcal / 1888 kJ; 2,3,6,a,b1,b3</i>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <i>396 kcal / 1658 kJ; a,b1,m</i>	Suppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gartengemüse, Froop <i>381 kcal / 1595 kJ; 0,a,m</i>	Schweineschnitzel , Kartoffelsalat „Sächsische Art“, Gemüsebeilage <i>645 kcal / 2701 kJ; a,b1,e,h,i,l,m</i>	Sesam-Karotten-Knuspertstick auf Sommergemüse in heller Soße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>688 kcal / 2881 kJ; a,b1,k,m</i>	Schokopudding mit Mandelsplittern <i>a,j7</i>
	Buntbarschfilet (MSC) , Kräutersoße, Gemüseries „Julienne“, Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) <i>413 kcal / 1729 kJ; c,m</i>		Würziges Rostbrätel in Zwiebelsoße, Bratkartoffeln, Weißkrautsalat mit Möhre (hausg.) <i>740 kcal / 3098 kJ; b1</i>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <i>529 kcal / 2215 kJ; a,b1,e,m</i>	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Apfelkompott <i>404 kcal / 1691 kJ; b1</i>	Salat „Gärtnerin“ (Mischsalat, Möhre, Zucchini, Rettich, Gurke, Nusschinken), Baguette, Honig-Senf-Dressing <i>533 kcal / 2232 kJ; 2,3,a,b1,b2,b3,e,l</i>	Großer Hefeknödel mit Kirschen gefüllt, Vanillesoße <i>146 kcal / 611 kJ; a,b1,e</i>	Waldfruchtjogurt mit Beerencocktail <i>a</i>
MI 29.07.	Rührei mit Schnittlauch, Salzkartoffeln, Großer Gurkensalat (hausg.) <i>446 kcal / 1867 kJ; a,b1,b3,e,l</i>		Rindersahnegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, Gurkensalat (hausg.) <i>1228 kcal / 5141 kJ; 0,a,b1,e</i>	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <i>299 kcal / 1252 kJ; a,b1,m</i>	Gemüseeeintopf „Gärtnerin“ mit Vollkornbrötchen <i>270 kcal / 1130 kJ; b1,b2,b3,b4,k</i>	Feine Matjesvariation (Aalrauch & Kräutermatjes), Mischbrot, Butter, Gemüsebeilage <i>750 kcal / 3140 kJ; a,b1,b2,c</i>	Herzhafte Kartoffel-Gemüse-Puffer mit Kräuterquark <i>188 kcal / 787 kJ; a</i>	Vanillequark mit Zwetschgen <i>a</i>
	Gönnataler Geflügelkochklops (hausg.), Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Dessert <i>417 kcal / 1746 kJ; a,b1,b3,l</i>		Sauerbraten , Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>365 kcal / 1528 kJ; 0,1,2,3,b1,b3,h</i>	Schweinegulasch „Hausfrauen-Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>307 kcal / 1285 kJ; a,b1,m</i>	Anhaltinische Kartoffelsuppe mit Kasselerfleisch, Dessert <i>292 kcal / 1223 kJ; 2,3,6,a,m</i>	Salatschale aus 4 verschiedenen Gemüsesorten, Ei und Käse, Jogurt-Dressing <i>641 kcal / 2684 kJ; a,e,l</i>	Vegetarische Bolognese (Soja) mit Tomaten-Kräutersoße, Reis, Dessert <i>686 kcal / 2872 kJ; a,b1,i</i>	Obstsalat mit Vanillesoße <i>a</i>
FR 31.07.	Spanferkelrollbraten , Soße, Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>361 kcal / 1511 kJ; b1,b3,l</i>		Panierte Welspsitzen auf Blattspinat, Bandnudeln <i>642 kcal / 2688 kJ; a,b1,c,e</i>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <i>827 kcal / 3462 kJ; a,b1,b3,e,j7</i>	Pilzeintopf süß-sauer mit Fleischeinlage, Fruchtsaftgetränk <i>231 kcal / 967 kJ; 1,2,9,b1,c,i,l,m</i>	Jägerschnitzel , Fruchtiger Schneckli-Nudelsalat, Gemüsebeilage <i>799 kcal / 3345 kJ; 2,3,6,a,b1,e,l</i>	Grüne Gemüsepfanne mit Soße Hollan- daise (Bohnen, Broccoli, Kaiserschoten, Grüner Sparge), Salzkartoffeln, Fruchtsaftgetränk <i>296 kcal / 1239 kJ; 2,a,b1,b3,e,l</i>	Creme-Dessert Schoko mit Erdbeeren <i>a</i>
	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Pfirsich-Maracuja-Jogurt <i>352 kcal / 1474 kJ; a,b1,m</i>		Sahnebraten vom Schwein, Soße, Klöße, Blumenkohl-Erbsengemüse <i>369 kcal / 1545 kJ; 2,3,a,b1,b3,h</i>	Scholle „Finkenwerder Art“ (MSC) garniert mit Speck dazu Rahmkartoffeln <i>570 kcal / 2386 kJ; 6,a,b1,c,f</i>	– Freitag, 31. Juli – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern „Mini-Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 5,15€ „Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 9,50€ „Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 30,70€ Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.			Nuss-Nugatpudding mit Vanillesoße <i>a,j1</i>
SO 02.08.	Schaschlykpfanne , Semmelknödel, Bunter Rohkostsalat <i>524 kcal / 2194 kJ; 2,3,9,b1,e,l</i>		Putenrollbraten , Soße, Klöße, Karotten-Stäbchen-Mix <i>369 kcal / 1545 kJ; 2,3,a,b1,b3,h</i>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauchrahmsoße mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln <i>409 kcal / 1712 kJ; 0,a,b1,m</i>				Quarkdessert Mandarine <i>a</i>

32. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert
	normal 6,90 €	Seniorenmenü Mo-Fr 6,65 €	7,40 € Herzhaft & Beliebt	8,00 € (solange Vorrat reicht)	6,65 € Eintopf	7,15 € Kaltmenü / Salatmenü	6,70 € Süßmenü / Vegetarisch	2,50 €
MO 03.08.	Schneeklinudeln, Jagdwurst in Tomatensoße, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>856 kcal / 3584 kJ; 2,3,6,a,b1,e,l</i>		Matjesfilet mit Radieschen in Sahnesoße, Salzkartoffeln, Bunter Krautsalat <i>1013 kcal / 4241kJ; 2,3,4,5,9,a,c,h,m</i>	Rostbratwürstchen vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <i>949 kcal / 3973 kJ; a</i>	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Möhren, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>467 kcal / 1955 kJ; a,b1</i>	Leberkäse, Bauernkartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>670 kcal / 2805 kJ; 2,3,4,8,b1,e,l,m</i>	Feine Pilzpflanne, Semmelknödel, Bunter Krautsalat <i>733 kcal / 3069 kJ; 2,3,9,a,b1,e,m</i>	Stachelbeeren mit Vanillesoße <i>a</i>
DI 04.08.	Hähnchenschnitzel auf Gemüse „Leipziger Allerlei“, Salzkartoffeln <i>523 kcal / 2190 kJ; a,b1</i>		Bauernfrühstück (mit Kartoffeln, Ei, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gewürzgurken) <i>700 kcal / 2931 kJ; 2,9,e,l</i>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit feinem Gemüsemix und cremigen Dip <i>493 kcal / 2064 kJ; a,b1,b3,e,m</i>	Kesselgulasch mit Brötchen <i>658 kcal / 2755 kJ; 2,3,b1,b3,i</i>	Salat „Sommerfrische“ mit Räucher- lachs (Gurken, Rettich, Paprika, Tomaten, Radieschen, Möhren, Lollo), French-Dressing <i>465 kcal / 1947 kJ; a,c,e,l</i>	Brühe mit Einlage, 2 Quarkkeulchen, Zucker, Apfelmus <i>587 kcal / 2458 kJ; 3,a,b1,e</i>	Quarkdessert Pfirsich-Maracuja <i>a</i>
MI 05.08.	Wirsingroulade, Soße, Salzkartoffeln, Frisches Obst <i>356 kcal / 1491 kJ; b1,b3</i>		Viktoria Seebarschfilet natur, Dill-Senfsoße, Basmatireis, Salat „Padua“ (hausg.) <i>660 kcal / 2763 kJ; 3,5,a,c,h,l,m</i>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <i>387 kcal / 1620 kJ; 0,a,b1,e,m</i>	Linseneintopf mit Blutwurst, Frisches Obst <i>611 kcal / 2558 kJ; 2,3,6,8,a,b1,m</i>	Hähnchenkeule mit Ketchup, Nudel-Gemüse-Salat, Gemüsebeilage <i>635 kcal / 2659 kJ; 2,3,a,b1,e,l</i>	Karotten-Kohlrabi-Broccoli-Gratin mit Kartoffeln und Käse überbacken <i>524 kcal / 2194 kJ; a,e</i>	Pudding „Panna Cotta“ mit Sauerkirschen <i>a</i>
DO 06.08.	Hackbällchen (hausg.), Letschosoße, Reis, Salat „Vital“ (hausg.) <i>1002 kcal / 4195 kJ; 2,3,b1,b3,l</i>		Paniertes Hähnchenbrustfilet „Caprese“ mit feiner Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Wellenbandnudeln mit Tomatensoße „Toscana“ <i>1258 kcal / 5267 kJ; a,b1,e</i>	Filets vom Buntbarsch in Honig-Senf- Soße, Gemüsebouquet aus Bohnen, Romanesco und Möhren dazu Kartoffeln <i>405 kcal / 1696 kJ; a,c,l</i>	Porree-Eintopf mit Schweinefleisch, Kirschjogurt <i>226 kcal / 946 kJ; a,b1</i>	Salat „Melone“ (Eisbergsalat, Melone, Tomate, Paprika, Schafskäse), Italian-Dressing <i>286 kcal / 1197 kJ; a</i>	Kaiserschmarrn mit heißen Himbeeren <i>861 kcal / 3605 kJ; a,b1,e</i>	Fruchtjogurt mit Schokomüsli <i>a,b1,b3,b4</i>
FR 07.08.	Cordon Bleu vom Schwein auf Blumenkohl mit holländischer Soße, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) <i>647 kcal / 2709 kJ; a,b1,b3,e,l</i>		Kalbsgulasch, Klöße, Sahnechampignons <i>503 kcal / 2106 kJ; 2,3,a,b1,h</i>	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <i>432 kcal / 1809 kJ; a,b1</i>	Nudeleintopf mit Fleischklößchen, Erdbeerpudding <i>347 kcal / 1453 kJ; a,b1,e</i>	American-Salat (Eisbergsalat, Chinakohl, Gurke, Mais, Möhre), mit pan. Hähnchen- bruststreifen, American-Dressing <i>714 kcal / 2989 kJ; a,b1,e,l</i>	Spinat-Karotten-Rösti, Frischkäse- Spinatsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Erdbeerpudding <i>785 kcal / 3287 kJ; a,b1,e,m</i>	Quarkspeise mit Fruchtmus <i>1,3,a</i>
SA 08.08.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Pflaumenkompott <i>270 kcal / 1130 kJ; 0,9,b1</i>		Jägerpflanne (Geschnetzeltes mit Champignons und Kräutern), Knöpfe, Bohnen-Gurken-Salat (hausg.) <i>827 kcal / 3462 kJ; 3,a,b1,e</i>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings-Art“ mit Langkornreis <i>511 kcal / 2139 kJ; a,b1,m</i>	– Freitag, 7. August – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern „Mini-Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 5,15€ „Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 9,50€ „Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 30,70€ Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.			Grießpudding mit Erdbeeren <i>a,b1</i>
SO 09.08.	Paniertes Rotbarschfilet (MSC) auf Karottenscheiben in holländischer Soße, Petersilienkartoffeln <i>367 kcal / 1537 kJ; a,b1,b3,c,e,l</i>		Tafelspitz (Rindfleisch), Meerrettichsoße, Klöße, Quarkcreme Stracciatella <i>710 kcal / 2973 kJ; 0,2,3,5,a,h</i>	Deftiger Braten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <i>543 kcal / 2273 kJ; a,b1,e,l,m</i>				Frischkäsedessert mit Ananas <i>a</i>