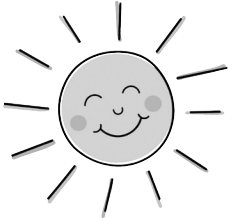


37. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert
	normal 6,90 €	Seniorenmenü Mo-Fr 6,65 €	7,40 € Herzhaft & Beliebt	8,00 € (solange Vorrat reicht)	6,65 € Eintopf	7,15 € Kaltmenü / Salatmenü	6,70 € Süßmenü / Vegetarisch	2,50 €
MO 07.09.	Gabelspagetti mit Soße „Miracoli“, Reibekäse, Pudding <i>950 kcal / 3977 kJ; a,b1,e</i>		Hähnchenroulade „Florentiner Art“, Soße, Salzkartoffeln, Gemüse „Leipziger Allerlei“ <i>292 kcal / 1223 kJ; a,b1,b3,l</i>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <i>827 kcal / 3462 kJ; a,b1,b3,e,j7</i> ✓	Herzhafter Hühner-Kartoffeltopf, Pudding <i>406 kcal / 1700 kJ; a,b1,m</i>	Bratheringshappen in Gelee mit Ei, Kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>356 kcal / 1491 kJ; 2,9,b1,b2,b3,b4,c,e,l,m</i>	Schwarzwurzel-Knusper-Karree, Honig-Senf-Soße, Kartoffelbrei (hausg.), Pudding <i>901 kcal / 3772 kJ; a,b1,k,l,m</i> ✓	Quarkdessert Kirsche <i>a</i>
DI 08.09.	Kasselerbraten, Meerrettichsoße, Klöße, Frisches Obst <i>560 kcal / 2345 kJ; 2,3,5,6,a,b1,b3,h</i>		Putengulasch, Salzkartoffeln, Karotten-Stäbchen-Mix <i>492 kcal / 2060 kJ; a,b1,i,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 Karotten und Kartoffelwürfeln, Frisches Obst <i>446 kcal / 1867 kJ; b1</i> ✓	Feinschmeckersalat (Eisbergsalat, China- kohl, Paprika, Tomate, Gurke, Mixed Pickles, Ei, Schinken, Salami), French-Dressing <i>540 kcal / 2261 kJ; 2,3,5,9,a,e,h,l,m</i>	3 Eierkuchen mit Heidelbeeren gefüllt, Vanillesoße <i>592 kcal / 2479 kJ; a,b1,e</i> ✓	Bayrisch Creme mit Schokosoße <i>a</i>
MI 09.09.	Grillwurst, Tomatino-Soße, Schlingelnudeln, Dessert <i>1001 kcal / 4191 kJ; 2,3,4,6,a,b1,e</i>		Rinder-Braten, Soße, Klöße, Rustikales Gemüse <i>406 kcal / 1700 kJ; 0,2,3,a,b1,b3,h</i>	Rahmgeschmetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <i>396 kcal / 1658 kJ; a,b1,m</i>	Kürbiscremesuppe mit Hähnchenbruststreifen, Dessert <i>496 kcal / 2077 kJ; a,b1,i,m</i>	Hähnchenbrustfilet (Picatta) in Parmesankruste, Nudelsalat mit Mayo und Kräutern, Gemüsebeilage <i>604 kcal / 2529 kJ; 2,9,a,b1,e,l</i>	Chili sin carne, Reis, Dessert <i>700 kcal / 2931 kJ; a,b1</i> ✓	Jogurtcreme Melone „Griechische Art“ <i>a</i>
DO 10.09.	Schweineleber, Zwiebelsoße, Kartoffelbrei mit Zwiebel- ringen (hausg.), Gurkensalat (hausg.) <i>677 kcal / 2834 kJ; a,b1</i>		Schollenfilet natur, Dill-Senfsoße, Reis, Gurkensalat (hausg.) <i>669 kcal / 2801 kJ; 3,5,a,c,h,l,m</i>	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelm Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>299 kcal / 1252 kJ; a,b1,m</i>	Wirsingintopf mit Mettwurstscheiben, Waldfruchtjogurt <i>88 kcal / 368 kJ; a,b1</i>	Salat „Melone“ (Eisbergsalat, Melone, Tomate, Paprika, Schafskäse), Italian-Dressing <i>286 kcal / 1197 kJ; a</i> ✓	3 Hefeklöße mit heißen Erdbeeren <i>459 kcal / 1922 kJ; b1,e</i> ✓	Fruchtmus mit Vanillesoße <i>1,3,a</i>
FR 11.09.	Paniertes Putenschnitzel auf Rosenkohl- und Salzkartoffeln <i>583 kcal / 2441 kJ; a,b1</i>		Ratsherrengeschmetzeltes „Köstlicher Art“ (mit Köstlicher Schwarzbier), Knöpfe, Tomatensalat (hausg.) <i>773 kcal / 3236 kJ; 3,10,a,b1,e</i>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <i>529 kcal / 2215 kJ; a,b1,e,m</i> ✓	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Fruchtcocktail <i>310 kcal / 1298 kJ; b1</i>	Schichtsalat (Sellerie, Porree, Ananas, Mais, Apfel, Koch- schinken, Ei), Baguette und Butter <i>621 kcal / 2600 kJ; 2,3,a,b1,b2,b3,e,l,m</i>	Karotten-Broccoli-Kohlrabi-Terrine, Salzkartoffeln, Tomatensalat (hausg.) <i>300 kcal / 1256 kJ</i> ✓	Ananas-Quark- Dessert <i>a</i>
SA 12.09.	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“ mit Wiener Würstchen, Quarkcreme Vanille <i>660 kcal / 2763 kJ; 2,3,4,6,a,l,m</i>		Bierbraten, Soße, Klöße, Rahmchampignons <i>441 kcal / 1846 kJ; 1,2,3,10,a,b1,b3,c,h,i,m</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>	 Unsere „Backfee“ hat Urlaub! Deshalb liefern wir am Freitag, dem 11. September 2026 keinen Kuchen aus. Vielen Dank für Ihr Verständnis! Das WaKoS-Team			Pudding „Panna Cotta“ mit Heidelbeeren <i>a</i>
SO 13.09.	Kohlroulade, Soße, Salzkartoffeln, Karamellpudding <i>440 kcal / 1842 kJ; a,b1,b3</i>		Kalbsfrikassee, Basmatireis, Blumenkohl-Broccoligemüse <i>572 kcal / 2395 kJ; 1,2,10,a,b1,c,i,m</i>	Schweinegulasch „Hausfrauen-Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>307 kcal / 1285 kJ; a,b1,m</i>				Frischkäsedessert mit Orangen <i>a</i>

38. 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 14.09.	Bunte Nudeln, Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesoße, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>836 kcal / 3500 kJ; a,b1,e,i</i>		Kräutersteak auf Rahmchampignons, Bratkartoffeln <i>758 kcal / 3174 kJ; 1,a,b1,c,i,m</i>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit feinem Gemüsemix und cremigem Dip <i>493 kcal / 2064 kJ; a,b1,b3,e,m</i>	Anhaltinische Kartoffelsuppe mit Kasselerfleisch, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>269 kcal / 1126 kJ; 2,3,6,a,m</i>	Seelachsfilet in Sesampanade (MSC), Remouladensoße, Masurischer Kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>678 kcal / 2839 kJ; 2,9,a,b1,c,e,k,l</i>	Milchreis „Vanille“ mit heißer Heidelbeer-Fruchtsoße <i>601 kcal / 2516 kJ; a,b3</i>	Mandarinenkompott mit Vanillesoße <i>3,a</i>
DI 15.09.	Schweinebraten, Soße, Klöße, Bayrisch Kraut <i>323 kcal / 1352 kJ; 2,3,b1,b3,h</i>		Putenschnitzel mit Oregano und Pfeffer gewürzt (natur), Curry-Sahne-Soße, Wellenbandnudeln <i>619 kcal / 2592 kJ; a,b1,e,i,m</i>	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <i>432 kcal / 1809 kJ; a,b1</i>	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Fruchtsaftgetränk <i>176 kcal / 737 kJ; 0,b1</i>	Gemüsesalat (Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke mit Mini-Backcamembert), Jogurt-Dressing, Baguette <i>627 kcal / 2625 kJ; a,b1,b2,b3,e,l</i>	Gemüse-Knusperbagel auf Sommergemüse in heller Soße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>624 kcal / 2613 kJ; a,b1,m</i>	Schokopudding mit Kokosraspeln <i>a</i>
MI 16.09.	Fischfilet im Backteig (MSC), Zitronen-Buttersoße, Kartoffelbrei (hausg.), Möhrensalat (hausg.) <i>511 kcal / 2139 kJ; 2,4,a,b1,c,e,i</i>		Putenpfanne „exotisch“ (Ananas, Bambussprossen, Chinagemüse, Zwiebeln), Reis, Möhrensalat (hausg.) <i>780 kcal / 3266 kJ; 2,3</i>	Deftiger Braten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <i>543 kcal / 2273 kJ; a,b1,e,i,m</i>	Kesselgulasch, Brötchen <i>658 kcal / 2755 kJ; 2,3,b1,b3,i</i>	Saftschinkenröllchen mit Meerrettich gefüllt, Nudelsalat mit Gemüse und Frenchdressing, Gemüsebeilage <i>609 kcal / 2550 kJ; 2,3,5,a,b1,e,h,i,m</i>	Vegetarischer Gemüse-Mix (Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Blumenkohl, Mais, Bohnen), Salzkartoffeln, Möhrensalat (hausg.) <i>400 kcal / 1675 kJ; 2,3,a</i>	Heidelbeerjogurt mit Heidelbeeren <i>a</i>
DO 17.09.	Hackbällchen (hausg.) Soße, Salzkartoffeln, Marktgemüse <i>604 kcal / 2529 kJ; a,b1,b3,l</i>		Rinderroulade, Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>337 kcal / 1411 kJ; 0,2,3,6,b1,h,i</i>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings-Art“ mit Langkornreis <i>511 kcal / 2139 kJ; a,b1,m</i>	Erseneintopf mit Geflügelwienener, Zitrone-Limette-Dessert <i>614 kcal / 2571 kJ; a,b1</i>	Salatschale „Nizza“ (Tunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Ei), Baguette <i>645 kcal / 2700 kJ; b1,b2,b3,c,e,l</i>	Kräuter-Gurkenquark, Butter, Salzkartoffeln, Zitrone-Limette-Dessert <i>604 kcal / 2529 kJ; a</i>	Quarkspeise mit Haselnuss-krokant <i>a,j1</i>
FR 18.09.	Hähnchen Cordon Bleu, Soße, Salzkartoffeln, Fingermöhrrchen <i>693 kcal / 2901 kJ; 2,3,a,b1</i>		Kartoffelauflauf „Bolognese“ mit Creme Fraiche und Käse überbacken <i>941 kcal / 3940 kJ; a,b1,b3,e,i</i>	Scholle „Finkenwerder Art“ (MSC) garniert mit Speck dazu Rahmkartoffeln <i>570 kcal / 2386 kJ; 6,a,b1,c,f</i>	Nudeleintopf mit Fleischklößchen, Apfelmus <i>445 kcal / 1863 kJ; 3,b1,e</i>	Mischsalat „Rio“ (Gurke, Paprika, China-kohl, Eisbergsalat, Weißkraut, Kidneybohnen und Ei), French-Dressing <i>478 kcal / 2001 kJ; a,e,i</i>	Blumenkohlcremesuppe, 2 Quarkkuchen, Zucker, Apfelmus <i>604 kcal / 2529 kJ; 3,a,b1,e</i>	Grießpudding mit Beerensoße <i>a,b1</i>
SA 19.09.	Linseneintopf mit Blutwurst, Orangenkompott <i>667 kcal / 2793 kJ; 2,3,6,8,a,b1,m</i>		Rinderzunge in Rotweinsoße, Petersilienkartoffeln, Spargel mit holländischer Soße <i>357 kcal / 1495 kJ; 0,1,2,10,a,b1,b3,c,e,i,l,m</i>	Rostbratwürstchen vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <i>949 kcal / 3973 kJ; a</i>	– Freitag, 18. September – 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.			Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesoße <i>3,a</i>
SO 20.09.	Hühnerfrikassee, Bunter Gemüserais, Waldfruchtjogurt <i>640 kcal / 2680 kJ; 1,2,a,b1,c,i,m</i>		Kümmelbraten, Soße, Klöße, Wirsinggemüse <i>378 kcal / 1583 kJ; 2,3,a,b1,b3,h</i>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauchrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln <i>409 kcal / 1712 kJ; 0,a,b1,m</i>				Quarkspeise „Himbeere“ <i>a</i>