

Achtung!

Die Menüs 1, 2 und 3 bieten wir Ihnen gern auch als kleine Portion an.

So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:

Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass durch
® DE-ÖKO-021 geprüft wurde.

Mittwoch frischer Kuchen zum Kaffee!

Winterapfelkuchen^(1a,III,V,VI)

GUTEN APPETIT!

Unsere Leistungen:

6 Menüs täglich zu Ihrer freien Auswahl
» Vollkost, bekömmliche Kost, Vegetarisch

	MENÜ I			MENÜ II			MENÜ III			SALATTELLER			KALTGERICHT			BEKÖMMLICHE KOST		
DI 01.12.	Gemüse-Spätzle-Pfanne mit Kochschinkenstreifen in Schnittlauchsoße <1a,I,III,VI,IX,S,3,1> dazu Obst	E 427 kJ F 102 kcal F SFAs 3,4 g KH 17,0 g Zkr. 1,6 g EW 6,3 g Saltz 0,6 g	Quarkkeulchen <1a,I,VII> mit BIO-Apfelmark	E 487 kJ F 164 kcal F 3,4 g F SFAs 0,7 g KH 28,0 g Zkr. 9,7 g EW 4,0 g Saltz 0,6 g	Pfannenschaschlik (Schweinefleisch, Leber, Zwiebel) mit Kartoffelpüree <VII,2>	E 364 kJ F 87 kcal F 3,3 g F SFAs 1,3 g KH 1,7 g Zkr. 1,5 g EW 5,6 g Saltz 1,2 g	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	E 327 kJ F 78 kcal F 4,7 g F SFAs 1,3 g KH 3,8 g Zkr. 1,7 g EW 5,0 g Saltz 0,7 g	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <1a,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 804 kJ F 192 kcal F 3,4 g F SFAs 0,2 g KH 10,0 g Zkr. 6,4 g EW 3,7 g Saltz 3,6 g	Nudelsuppe mit Gemüse und Eierstich <1a,I,III,VI,VII,IX,X,XI,XIII> dazu BIO-Apfelmark	E 151 kJ F 36 kcal F 0,7 g F SFAs 0,2 g KH 1,0 g Zkr. 5,3 g EW 1,0 g Saltz 0,6 g						
MI 02.12.	Pichelsteiner Eintopf mit Geflügelfleisch <1a,I,IX,2>	E 239 kJ F 57 kcal F SFAs 1,3 g KH 7,8 g Zkr. 1,1 g EW 3,4 g Saltz 0,6 g	Hähnchen-Gemüsepfanne <1a,I,VI,VII> mit Kartoffelpüree <VII,2>	E 561 kJ F 134 kcal F 2,9 g F SFAs 1,6 g KH 13,0 g Zkr. 1,3 g EW 6,5 g Saltz 1,2 g	Hackpfanne "Chili con Carne" <1a,III,VI,VII,IX,X,XI,S> mit Reis dazu Weißkraut-Rohkost	E 837 kJ F 200 kcal F 1,6 g F SFAs 1,2 g KH 39,0 g Zkr. 5,2 g EW 5,8 g Saltz 0,8 g	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	E 327 kJ F 78 kcal F 4,7 g F SFAs 1,3 g KH 3,8 g Zkr. 1,7 g EW 5,0 g Saltz 0,7 g	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <1a,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 804 kJ F 192 kcal F 3,4 g F SFAs 0,2 g KH 10,0 g Zkr. 6,4 g EW 3,7 g Saltz 3,6 g	Gemüsefrikadelle vegetarisch <1a,Ib,I,III,IX> mit Sahnesoße <VI,VII,IX> und Kartoffelpüree <VII,2>	E 502 kJ F 120 kcal F 1,5 g F SFAs 0,8 g KH 7,3 g Zkr. 0,9 g EW 1,2 g Saltz 0,9 g						
DO 03.12.	Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener <I,III,VI,VII,IX,X,2,1>	E 381 kJ F 91 kcal F SFAs 3,6 g KH 12,0 g Zkr. 1,0 g EW 2,2 g Saltz 0,7 g	Hörnchennudeln <1a,I,III,VI> dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel <1a,I,IX,5,2,1>	E 1407 kJ F 336 kcal F 6,4 g F SFAs 1,3 g KH 36,0 g Zkr. 3,5 g EW 9,5 g Saltz 1,3 g	Schweinebraten <S> mit Rotkohl <1a,I,S,9>, Soße <1a,I,VII,IX> und Kartoffeln	E 95 kcal F 3,2 g F SFAs 1,3 g KH 8,2 g Zkr. 0,6 g EW 5,6 g Saltz 0,6 g	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	E 327 kJ F 78 kcal F 4,7 g F SFAs 1,3 g KH 3,8 g Zkr. 1,7 g EW 5,0 g Saltz 0,7 g	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <1a,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 804 kJ F 192 kcal F 3,4 g F SFAs 0,2 g KH 10,0 g Zkr. 6,4 g EW 3,7 g Saltz 3,6 g	Süßkartoffel-Kürbissuppe <VII,IX,2> mit Vollkornbrot <1a,Ib,I,XI>	E 105 kJ F 25 kcal F 0,1 g F SFAs 0,1 g KH 4,7 g Zkr. 1,3 g EW 0,8 g Saltz 0,6 g						
FR 04.12.	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch <1a,I,IX,S,2> und Wackelpudding <K,2>	E 272 kJ F 65 kcal F SFAs 0,9 g KH 8,2 g Zkr. 4,0 g EW 3,9 g Saltz 0,4 g	Gebratene Wiener <IX,X,S,R,5,3,1> mit Tomaten-Curry-Soße <VII,IX,X,2> und Kartoffelpüree <VII,2> dazu Wackelpudding <K,2>	E 486 kJ F 116 kcal F 1,2 g F SFAs 2,4 g KH 11,0 g Zkr. 6,3 g EW 3,9 g Saltz 1,4 g	Seelachsfilet natur <IV> in Senfsoße <1a,I,VI,VII,IX,X> dazu Reis und Obst	E 184 kcal F SFAs 1,2 g KH 29,0 g Zkr. 0,6 g EW 7,8 g Saltz 1,6 g	„Diplomatensalat“ Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons., Käse, Joghurt dressing <III,VII,IX,X,S,3,2,1,9>	E 327 kJ F 78 kcal F 4,7 g F SFAs 1,3 g KH 3,8 g Zkr. 1,7 g EW 5,0 g Saltz 0,7 g	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <1a,I,III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 804 kJ F 192 kcal F 3,4 g F SFAs 0,2 g KH 10,0 g Zkr. 6,4 g EW 3,7 g Saltz 3,6 g	Gekochte Eier <III> mit Kartoffeln, Kräutersoße <1a,I,VI,VII,IX> und Sommergemüse <1a,I,VI,VII,IX>	E 435 kJ F 104 kcal F 1,4 g F SFAs 0,2 g KH 11,0 g Zkr. 1,4 g EW 4,5 g Saltz 1,1 g						
SA 05.12.*		E 197 kJ F 47 kcal F SFAs 0,5 g KH 0,1 g Zkr. 2,9 g EW 2,5 g Saltz 0,4 g	Brokkolicesuppe <1a,I,VI,VII,IX> dazu Dessert	E 415 kJ F 99 kcal F 0,5 g F SFAs 0,1 g KH 2,9 g Zkr. 0,7 g EW 2,5 g Saltz 0,4 g	Paniertes Putenschnitzel <1a,I> mit Brechspargel in Sauce-Hollandaise <1a,I,III,VI,VII,IX> und Kartoffeln	E 155 kcal F 4,5 g F SFAs 1,3 g KH 17,0 g Zkr. 1,3 g EW 4,3 g Saltz 1,0 g												
SO 06.12.*	2. Advent	E 415 kJ F 99 kcal F SFAs 1,3 g KH 13,0 g Zkr. 1,4 g EW 5,5 g Saltz 1,4 g	Hähnchen Cordon Bleu <1> mit Kaisergemüse <1a,III,VI,VII> und Soße <1a,I,VII> und Kartoffeln dazu einen Nikolaus	E 415 kJ F 99 kcal F 1,3 g F SFAs 0,8 g KH 13,0 g Zkr. 1,4 g EW 5,5 g Saltz 1,4 g	Rinderroulade <X,R,15> mit Soße <1a,I,VII,IX> dazu Apfelrotkohl <1a,I,3,9> und Kartoffelklöße dazu einen Nikolaus	E 339 kJ F 81 kcal F SFAs 2,4 g KH 1,0 g Zkr. 9,4 g EW 4,2 g Saltz 2,0 g												
MO 07.12.	Milchreis mit Vanilleschmack <1a,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> dazu Apfelmus <3> und Zucker- und Zimtmischung	E 653 kJ F 156 kcal F SFAs 3,2 g KH 2,0 g Zkr. 20,0 g EW 15,0 g Saltz 0,1 g	Geflügelbällchen <I,III,VII,X,G> mit Kräutersoße <1a,I,VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Dessert	E 444 kJ F 109 kcal F 3,6 g F SFAs 1,0 g KH 11,0 g Zkr. 0,5 g EW 3,9 g Saltz 1,2 g	Dicke Rippe <S> mit Soße <1a,I,IX> dazu Sauerkraut <IX,S> und Semmelknödel <1a,I,III>	E 462 kJ F 109 kcal F SFAs 3,4 g KH 10,0 g Zkr. 11,1 g EW 8,6 g Saltz 1,2 g	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 306 kJ F 73 kcal F SFAs 3,5 g KH 7,9 g Zkr. 1,7 g EW 2,8 g Saltz 0,3 g	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>	E 762 kJ F 182 kcal F SFAs 9,2 g KH 9,0 g Zkr. 2,8 g EW 6,1 g Saltz 1,5 g	Möhrensuppe mit Fleischklößchen <1a,I,III,IX,S,R,2> dazu Dinkelbrot <I,VI,X,XI,XIII> und Dessert	E 532 kJ F 127 kcal F SFAs 2,0 g KH 0,7 g KH 9,2 g Zkr. 2,0 g EW 2,4 g Saltz 0,6 g						
DI 08.12.	Gemüse-Gouda-Stäbchen <1a,I,III,VII,IX> mit Kartoffeln und Kräutersoße <1a,I,VI,VII,IX>	E 925 kJ F 223 kcal F SFAs 0,5 g KH 10,0 g Zkr. 0,9 g EW 1,3 g Saltz 0,9 g	Thüringer Rostbrätel <S> mit Zwiebelsoße <1a,I,VI,VII,IX> dazu Kartoffeln	E 528 kJ F 126 kcal F SFAs 4,1 g KH 12,0 g Zkr. 2,2 g EW 5,9 g Saltz 0,8 g	Schweineschnitzel <1a,I,S> mit Kohlrabigemüse <1a,I,III,VI,VII> und Soße <1a,I> dazu Kartoffeln	E 348 kJ F 83 kcal F SFAs 0,7 g F SFAs 0,2 g KH 12,0 g Zkr. 1,5 g EW 3,9 g Saltz 1,1 g	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 306 kJ F 73 kcal F SFAs 3,5 g KH 7,9 g Zkr. 1,7 g EW 2,8 g Saltz 0,3 g	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>	E 762 kJ F 182 kcal F SFAs 9,2 g KH 9,0 g Zkr. 2,8 g EW 6,1 g Saltz 1,5 g	Hähnchenstreifen in brauner Sauce <1a,I,G> mit Möhren <1a,III,VI,VII,IX> und Kartoffeln	E 411 kJ F 100 kcal F SFAs 0,8 g F SFAs 0,3 g KH 14,0 g Zkr. 3,2 g EW 6,1 g Saltz 3,0 g						
MI 09.12.	Wikingertopf mit Geflügelfleischbällchen und Gemüse <VI,VII,G> dazu Reis	E 1005 kJ F 246 kcal F SFAs 1,5 g KH 0,2 g Zkr. 1,4 g EW 6,0 g Saltz 0,9 g	Makkaroni <1a,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Tomatensoße <1a,I,VII,2> und Jägerschnitzel <1a,I,III,VII,X,S,3,1>	E 737 kJ F 179 kcal F SFAs 6,0 g F SFAs 2,2 g Zkr. 2,8 g EW 5,2 g Saltz 0,6 g	Gefüllte Paprikaschote mit Soße <1a,I> und Kartoffelpüree <VII,2>	E 247 kJ F 59 kcal F SFAs 1,3 g F SFAs 0,5 g Zkr. 2,7 g EW 1,4 g Saltz 1,1 g	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 306 kJ F 73 kcal F SFAs 3,5 g F SFAs 0,3 g KH 7,9 g Zkr. 1,7 g EW 2,8 g Saltz 0,3 g	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>	E 762 kJ F 182 kcal F SFAs 9,2 g KH 9,0 g Zkr. 2,8 g EW 6,1 g Saltz 1,5 g	Reispfanne mit Balkangemüse und Hirtenkäse <VII,IX> dazu Sahnesoße <VI,VII,IX> und BIO-Obst	E 477 kJ F 114 kcal F SFAs 0,9 g F SFAs 0,3 g KH 19,0 g Zkr. 0,8 g EW 2,6 g Saltz 0,9 g						
DO 10.12.	Gelber Erbseneintopf <1a,I,IX> mit Geflügelwiener <I,III,VI,VII,IX,X,1> dazu Buttermilchdessert	E 234 kJ F 56 kcal F SFAs 2,0 g KH 0,8 g Zkr. 1,9 g EW 2,5 g Saltz 0,8 g	Kichererbsen-Gemüsecurry <IX,X> dazu Bulgur <1a,I> und Buttermilchdessert	E 112 kcal F SFAs 1,3 g F SFAs 0,5 g KH 12,0 g Zkr. 2,2 g EW 4,3 g Saltz 0,6 g	Marinierter Hering <IV,VII,1,9> mit Remoulade <III,VII,3,2,15> und Kartoffeln	E 469 kJ F 140 kcal F SFAs 8,8 g F SFAs 11,0 g Zkr. 1,9 g EW 4,1 g Saltz 1,8 g	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 306 kJ F 73 kcal F SFAs 3,5 g F SFAs 0,3 g KH 7,9 g Zkr. 1,7 g EW 2,8 g Saltz 0,3 g	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>	E 762 kJ F 182 kcal F SFAs 9,2 g KH 9,0 g Zkr. 2,8 g EW 6,1 g Saltz 1,5 g	Ei-Patty "natur" <III,VII,IX> mit Rahmspinat <1a,I,VII> und Kartoffeln	E 353 kJ F 80 kcal F SFAs 1,9 g F SFAs 0,7 g KH 10,0 g Zkr. 0,6 g EW 3,9 g Saltz 1,2 g						
FR 11.12.	Perlgräupchensuppe <1c,I,IX,2>	E 264 kJ F 63 kcal F SFAs 1,1 g F SFAs 0,3 g KH 9,2 g Zkr. 0,9 g EW 3,7 g Saltz 0,6 g	Bunte Spiralnudeln <1a,I> mit Schinken- Käsesoße <VI,VII,IX,S,3,2,1>	E 408 kJ F 259 kcal F SFAs 6,6 g F SFAs 3,3 g KH 12,0 g Zkr. 1,4 g EW 4,5 g Saltz 0,6 g	Hähnchenschnitzel <1a,I> mit Soße <1a,I,VII> und Mischgemüse <1a,I,III,VI,VII> dazu Kartoffeln	E 452 kJ F 108 kcal F SFAs 2,4 g F SFAs 11,0 g Zkr. 1,4 g EW 4,5 g Saltz 1,8 g	Mexikanischer Salat Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 306 kJ F 73 kcal F SFAs 3,5 g F SFAs 0,3 g KH 7,9 g Zkr. 1,7 g EW 2,8 g Saltz 0,3 g	Knacker mit Senf, Kartoffelsalat und Garnitur <VII,X,S,3,1>	E 762 kJ F 182 kcal F SFAs 9,2 g KH 9,0 g Zkr. 2,8 g EW 6,1 g Saltz 1,5 g	Gebackener Fisch <1a,I,IV,X> mit Senfsoße <1a,I,VI,VII,IX,X> dazu Vollkornreis <1a,Ib,Ic,Id,I> und Weißkraut-Rohkost	E 407 kJ F 145 kcal F SFAs 3,2 g F SFAs 0,3 g KH 19,0 g Zkr. 3,1 g EW 4,9 g Saltz 1,3 g						
SA 12.12.*		E 234 kJ F 56 kcal F SFAs 1,3 g KH 0,8 g Zkr. 1,9 g EW 2,5 g Saltz 0,8 g	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch <1a,I,IX,S,2> und Dessert	E 234 kJ F 56 kcal F SFAs 2,7 g F SFAs 0,9 g KH 5,6 g Zkr. 1,2 g EW 2,0 g Saltz 0,4 g	Hähnchenschenkel in Soße <1a,I,2> mit Leipziger Allerlei <1a,I,III,VI,VII> und Kartoffeln	E 486 kJ F 116 kcal F SFAs 5,3 g F SFAs 1,7 g KH 8,7 g Zkr. 0,9 g EW 5,6 g Saltz 1,1 g												
SO 13.12.*	3. Advent	E 801 kcal F 80 kcal F SFAs 0,8 g KH 11,0 g Zkr. 2,0 g EW 4,0 g Saltz 1,3 g	Schweineschnitzel <1a,I,S> mit Soße <1a,I> dazu Möhregemüse <1a,III,VI,VII,IX> und Petersilienkartoffeln	E 335 kJ F 80 kcal F SFAs 0,3 g F SFAs 11,0 g Zkr. 2,0 g EW 4,0 g Saltz 1,3 g	Herzhafter Rinderbraten <VII,IX> mit Soße dazu Rotkohl <1a,I,S,9> und Kartoffelklöße	E 381 kJ F 91 kcal F SFAs 2,2 g F SFAs 0,6 g KH 10,0 g Zkr. 2,0 g EW 6,3 g Saltz 2,0 g												
MO 14.12.	Reiseintopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse <IX>	E 260 kJ F 62 kcal F SFAs 0,5 g KH 0,1 g KH 11,0 g Zkr. 1,2 g EW 3,4 g Saltz 0,9 g	geschittene Champignons in Rahmsauce <1a,I,IX> mit Spätzle <1a,I,III,VI> dazu Schokopudding <VII,K>	E 448 kJ F 107 kcal F SFAs 2,2 g F SFAs 0,4 g KH 19,0 g Zkr. 2,6 g EW 4,5 g Saltz 0,9 g	Hähnchenbrust "natur" <G,18> mit Letscho <1a,I,2> und Reis	E 791 kJ F 189 kcal F SFAs 2,2 g F SFAs 0,4 g KH 36,0 g Zkr. 2,6 g EW 7,8 g Saltz 2,0 g	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 247 kJ F 59 kcal F SFAs 2,9 g F SFAs 23,0 g KH 4,4 g Zkr. 2,0 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII>	E 632 kJ F 151 kcal F SFAs 2,4 g F SFAs 0,9 g KH 22,0 g Zkr. 2,4 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g	Kartoffelpüree <VII,2> mit Seelachs- Gemüseragout in Rahmsauce <1a,I,IV,VI,VII,IX>	E 632 kJ F 151 kcal F SFAs 2,4 g F SFAs 0,9 g KH 22,0 g Zkr. 2,4 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g						
DI 15.12.	Linsensuppe mit Kasselerfleisch <IX,S,3,1> dazu Obst	E 285 kJ F 68 kcal F SFAs 0,2 g KH 9,4 g Zkr. 1,9 g EW 5,0 g Saltz 0,3 g	Makkaroni <1a,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Geflügelhackfleischbolognese <IX,S,3,1> dazu Obst	E 536 kJ F 128 kcal F SFAs 2,3 g F SFAs 15,0 g Zkr. 1,9 g EW 5,8 g Saltz 1,6 g	Hähnchenschnitzel <1a,I> mit Erbsen- Mais-Gemüse <1a,I,IX> und Soße <1a,I,VII> dazu Petersilienkartoffeln	E 423 kJ F 101 kcal F SFAs 2,2 g F SFAs 0,2 g KH 15,0 g Zkr. 1,7 g EW 5,8 g Saltz 1,6 g	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 247 kJ F 59 kcal F SFAs 2,9 g F SFAs 0,2 g KH 4,4 g Zkr. 2,0 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII>	E 632 kJ F 151 kcal F SFAs 2,4 g F SFAs 0,9 g KH 23,0 g Zkr. 2,0 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g	(DGE) Kichererbsen-Gemüsecurry mit Bohnen, Tomaten und Zwiebeln <IX,X> dazu Vollkornreis <1a,Ib,Ic,Id,I> und Obst	E 452 kJ F 108 kcal F SFAs 0,1 g F SFAs 0,1 g KH 20,0 g Zkr. 0,7 g EW 2,5 g Saltz 0,9 g						
MI 16.12.	Nudelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch <1a,I,III,VI,IX> dazu Sahnepudding <VII,K>	E 272 kJ F 65 kcal F SFAs 0,8 g KH 8,1 g Zkr. 3,2 g EW 4,3 g Saltz 0,6 g	Hefeklöße <1a,I,III> mit heißer Heidelbeersauce <1a,Ib,Ic,Id,I,VI,VII,2> dazu Sahnepudding <VII,K>	E 783 kJ F 187 kcal F SFAs 1,7 g F SFAs 0,9 g KH 30,0 g Zkr. 2,2 g EW 5,8 g Saltz 1,4 g	Putengulasch mit Pilzen <1a,I,VI> und Gemüserais <IX> dazu Sahnepudding <VII,K>	E 544 kJ F 130 kcal F SFAs 1,0 g F SFAs 21,0 g Zkr. 2,2 g EW 5,8 g Saltz 1,4 g	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und French dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9>	E 247 kJ F 59 kcal F SFAs 2,9 g F SFAs 0,2 g KH 4,4 g Zkr. 2,0 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII>	E 632 kJ F 151 kcal F SFAs 2,4 g F SFAs 0,9 g KH 23,0 g Zkr. 2,0 g EW 2,4 g Saltz 0,1 g	Linsenbolognese <IX> mit BIO-Reis dazu Sahnepudding <VII,K>	E 389 kJ F 93 kcal F SFAs 1,3 g F SFAs 0,7 g KH 17,0 g Zkr. 3,6 g EW 2,5 g Saltz 3,7 g						

Catering-Service
» Bewirtschaftung von Altenheimen
» Seniorenzentren
» Kliniken und Sozialtherapeutischen Zentren

Partyservice
Wir garantieren Ihnen –
Ihr Fest wird ein Erlebnis!
» Betriebs-, Familien-, Schul- und Klassenfeiern, Veranstaltungen aller Art

WIR SIND IMMER FÜR SIE DA !

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhaftes Salate, rustikale Buffet's oder Spanferkel.

Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot!

Nährwertangaben pro 100 g / ml: EG - Energiegehalt; F- Fett; GF - Gesättigte Fett; KH - Kohlenhydrate; Z - Zucker; EW - Eiweiß; SZ - Salz

Informationen zu Allergenen
Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allerge enthalten:
I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Ia Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut, II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, VIIa Mandeln, VIIb Haselnüsse, VIIc Walnüsse, VIId Chachewnüsse, VIIE Pekannüsse, VIIf Paranüsse, VIIG Pistazien, VIIH Macadamia- oder Queenslandnüsse, VIIJ Pinienkerne, IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen
Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:
1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz und Nitrat 5) mit Phosphat 6) mit Geschmacksverstärker 7) geschwefelt 8) mit Nitrat 9) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 10) geschwärzt 11) gewachst 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 15) enthält eine Phenylalaninquelle (theoretisch nur relevant für Personen mit PKU-Erkrankung und bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam) 16) alkoholhaltig 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 18) flüssig gewürzt
** Wildfang
Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz
Telefon **0 34 41 / 21 35 40**
Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**
www.burgenlandkueche.de
Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

dass An- bzw. Abmeldungen für das Wochenende und die Feier- und Brückentage nur an Werktagen bis 13:00 Uhr möglich sind.

A cartoon illustration of a chef with a large white hat, wearing a white double-breasted jacket with a red bow tie and a red and white checkered apron. The chef is smiling and holding a large red balloon on a string in their right hand. The background is a solid blue color.

A close-up photograph of a white square plate filled with traditional Romanian cuisine. The dish consists of braised beef cubes in a rich, dark brown sauce, a mound of vibrant red cabbage, and two large, smooth, yellow mashed potato balls, each garnished with a sprinkle of fresh green herbs. The plate is set on a rustic wooden table, with a blurred green glass and a white napkin visible in the background.

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	SALATTELLER	KALTGERICHT	BEKÖMMLICHE KOST		
DO 17.12.	Bauerngulaschsuppe (Kartoffeln, Paprika, Möhre, Hackfleisch) <Ia,I,S,2> 	Geflügelfrikadelle <Ia,I,III,VI,VII,X> mit Soße <Ia,I,VII> und Bohnengemüse <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Petersilienkartoffeln 	Geschmorte Kohlroulade <Ia,Ib,Id,I,III,VI,VII,IX,X> in Bratensoße <Ia,I,VII> dazu Kartoffeln 	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII> 	Eierfrikassee mit buntem Gemüse <Ib,I,III,VI,VII,IX> und Petersilienkartoffeln dazu Rotkraut-Rohkost 		
FR 18.12.	Weißer Bohnensuppe mit Kasserlerfleisch <IX,S,3,2,1> dazu Obst 	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesauce mit feinem Gemüse (Karotte, Poree, Sellerie) <Ia,I,VI,VII,IX,X,G> dazu Reis 	Hackbraten <S> mit Bayrisch Kraut <Ia,I,IX,S> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln 	„Portugiesischer Salat“ Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Frenchdressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kirschgrütze <VII> 	Vollkornspirelli <Ia,I> mit Brokkolisauce <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Obst 		
SA 19.12.*		Soljanka <Ia,I,VII,IX,S,3,1,15> mit Weizenbrötchen <Ia,I,XI> 	Schellfischfilet in Cornflakes-Panade <Ia,I,IV> mit Spargel in Sauce Hollandaise <Ia,III,VI,VII> dazu Kartoffeln 					
SO 20.12.*	 4. Advent 	Geflügelbratwurst <G> mit Soße <Ia,I,VII> dazu Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln 	Schweineroulade <Ia,I,III,VI,VII,IX,X,S> mit Rosenkohl <Ia,I,VI,VII> und Soße <Ia,I,VII> und Petersilienkartoffeln 					
MO 21.12.	Grießbrei <Ia,I,VII> mit Zucker- und Zimtmischung dazu Fruchtcocktail <2> 	Hähnchenpfanne mit Gemüse (Mais,Karotten und Erbsen) <Ia,I,VI,VII> dazu Kartoffelpüree <VII,2> 	Kasserlerbraten <S,3,1> mit Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln 	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 	Karottencremesuppe <Ia,I,VI,VII> mit Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> 		
DI 22.12.	Grüne Bohnensuppe mit Kasserlerfleisch <Ia,I,IX,X,S,3,2,1> dazu Farmer-Salat <III,3,2> 	Gyrospfanne vom Schwein <VII,X,S,6> mit Reis dazu Farmer-Salat <III,3,2> 	Putenschnitzel <Ia,I,G,18> mit Rotkohl <Ia,I,S,9> und Soße <VII> dazu Petersilienkartoffeln 	Salat „Südsee“ Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt dressing <III,VII,IX,X,3,2,1,9> 	Gebratenes Schnitzel auf Essig/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <Ia,I,S> 	Gabelspaghetti <Ia,I,III,VI,X,XI,XIII> mit Tomaten-Basilikumsoße <Ia,I,VII> dazu Farmer-Salat <III,3,2> 		
MI 23.12.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch <Ia,I,IX,S,2> dazu Weizenbrot <Ia,Ib,I> 	Gekochtes Ei <III> in Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> mit Kartoffel-Pastinakenpüree <VII,2> dazu hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> 	Gebratene Leber <S> in Zwiebelsoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu Kartoffelpüree <VII,2> und Gewürzgurkenhappchen <15> 			Tortellini mit veg. Füllung <Ia,I,III> mit Frischkäse-Kräutersoße <Ia,I,VI,VII,IX> dazu hausgem. Quarkspeise <VII,2,1> 		
DO 24.12.	Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen <IX,S,2> dazu Obst 	Bunte Spiralnudeln <Ia,I> mit Käse-Spinatsauce <Ia,I,VI,VII,2> dazu Obst 			Wiener Würstchen dazu Kartoffelsalat mit Garnitur <VII,IX,X,S,R,5,3,1> 	Putengulasch mit buntem Gemüse (Karotten,Porree und Selleri) <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln und Obst 		
FR 25.12.*		Schweinerollbraten <S> mit Fingermöhren "natur" <VII> dazu Soße <Ia,I,VII> und Kartoffeln 	Entenbrust in Soße <Ia,I,VII,IX,XII,A> Ananasrotkohl <S,9> Kartoffelklöße 					
SA 26.12.*		Putenrollbraten mit Rahmsoße <Ia,I> und dazu Schwarzwurzelgemüse <Ia,I,VI,VII,IX> Kartoffeln 	Wildgulasch mit Pilzen <Ia,I,VII,IX,XII,A,S> dazu Rosenkohl <Ia,I,VI,VII> und Kartoffelklöße 					
SO 27.12.*		Gebackener Seelachs <Ia,I,IV,X> mit Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> und Kartoffeln 	Tafelspitz <IX> mit Meerrettichsoße <Ia,I,VI,VII,XII,3> und Kartoffelklöße 					
MO 28.12.		Eiermuschelsuppe mit Geflügelfleisch <Ia,I,III,IX> dazu Obst 	Chinapfanne mit Hähnchen und Asiagemüse <Ia,I,VI,IX,1,9> dazu BIO-Reis 			Blumenkohl-Käse-Bratling <Ia,I,VII,2> mit Sahnesoße <VI,VII,IX> und Kartoffeln dazu Obst 		
DI 29.12.		Bratwurst <IX,X,S,1> in Soße <Ia,I> dazu Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln 	Kochfleisch <IX,S> mit Petersiliensoße <Ia,I,VI,VII,IX> und Kartoffelklöße dazu Kirschgrütze 			Ihr Team der Burgenlandküche 	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelstückchen <Ia,I,IX,X,2> dazu Vollkornbrot <Ia,Ib,I,XI> 	
MI 30.12.		Jägerschnitte <Ia,I,III,VII,X,S,3,1> mit Erbsen und Soße <Ia,I> dazu Kartoffeln 	Grütwurst <Id,I,S> mit Sauerkraut <IX,S> und Kartoffeln 			Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes Weihnachtsfest, viel Glück, Gesundheit und Erfolg im neuen Jahr. 	Eipatty mit Schnittlauch <III,VII,IX> dazu Kartoffeln und Gurkensalat <Ia,I,VII,15> 	
DO 31.12.		Blumenkohl in Sauce Hollandaise <Ia,I,III,VI,VII> dazu Kartoffeln und Obst 	Schweinebraten <S> mit Butterbrokkoli "natur" <VII> und Soße <Ia,I,VII,IX> dazu Kartoffeln 				Hausgemachter Heringssalat <III,IV,VII,3,9> dazu ein Brötchen <Ia,Ib,VI,VII,X,XI> 	Fischnuggets <Ia,IV> mit Honig-Senfsoße <Ia,I,VI,VII,IX,X> dazu Vollkornreis <Ia,Ib,Ic,Id,I> und Obst 

zertifiziert durch:



Bestellungen am Liefertag bis 7.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!

Kontakt: www.burgenlandkueche.de · E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

Marktbedingte Änderungen vorbehalten!

*Am Wochenende und an gesetzlichen Feiertagen erhöht sich der Menüpreis pro Menü um 1,50 Euro. Wöchentl. Bestellungen werden im Voraus bis Freitag 14.00 Uhr erbeten. Monatsbestellungen sind möglich. Wir garantieren Ihnen eine Anlieferung bis 13.00 Uhr, geringfügige Lieferverzögerungen (z.B. bei höherer Gewalt oder Verkehrsstörungen) berechtigen nicht zur Kürzung des Menüpreises.