

KW 51	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 16.12.2024	Spargelcremesuppe	Hähnchenbrüstchen im Gemüsenest und Petersilienkartoffeln	Pfannkuchen gefüllt mit Quark dazu heiße Erdbeersoße	Kirschsandkuchen	Obstsalat
Dienstag 17.12.2024	Spinatcremesuppe	Schweinelendchen mit Ananas und Käse Natursoße, Kroketten und Gemüse	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Vitalgemüse in Rahm	Mohnkuchen	Pfirsich-Joghurt
Mittwoch 18.12.2024	Frühlingscremesuppe	Gyros mit Tomatenreis, Tzatziki dazu Salat	Rührei mit Rahmspinat und Schwenkkartoffel	Bienenstich	Stracciattela-Creme
Donnerstag 19.12.2024	Maiscremesuppe	Kassler mit Schupfnudeln und Sauerkraut	Himbeer-Strudel mit Vanillesoße	Käsekuchen	Erdbeerquark
Freitag 20.12.2024	Pilzrahmsuppe	Pangasiusfilet mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln	Rahmschwammerl mit Semmelknödel dazu Salat	Beerenschnitte	Fruchtcocktail
Samstag 21.12.2024	Gemüsecremesuppe	Putenbrust-Medalion in Kräutersoße mit Basmatireis dazu Gemüse	Kartoffel - Broccoli- Gratin mit Käsesoße dazu Salat	Apfelkuchen	Rote Grütze mit Vanillesoße
Sonntag 4.Advent 22.12.2024	Tomatencremesuppe	Kalbsragout mit Bärlauch und Gemüse in Sahnesoße mit Spätzle	Champignon Omelette mit Schnittlauchkartoffeln und Tomatensalat	Zupfkuchen	Mousse Himbeer

*** Vollkost, Vegetarische Kost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen		
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	5. Erdnüsse
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch
		8. Schalenfrüchte
		9. Sellerie
		10. Senf
		11. Sesam
		12. Lupine
		13. Weichtiere
		14. Schwefeldioxid und Sulfid