

KW 52	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 23.12.2024	Bärlauchcremesuppe	Cordon Bleu mit Reis, Soße dazu Salat	Marillenknödel mit Vanillesoße	Bienenstich	Obstsalat
Dienstag Hi.Aabend 24.12.2024	Blumenkohlcremesuppe	Tafelspitz auf dunkler Soße mit Rote Bete-Gemüse dazu Rösti	Vegetarisches Gyros mit Reis, Kräuterdip dazu Salat	Käsekuchen	Kirschsahne - Joghurt
Mittwoch 1.Weihnachts feiertag 25.12.2024	Broccolicremesuppe	Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelknödel	Vegetarische Bratwurst, Soße, Kartoffelplätzchen und Kohlrabi	Beerenschnitte	Bananen - Joghurt
Donnerstag 2.Weihnachts feiertag 26.12.2024	Spargelcremesuppe	Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Serviettenknödel und Krautsalat	Vegetarische Klopse mit Reis in Bergkäsesoße dazu Bunter Salat	Apfelkuchen	Granatapfel-Joghurt
Freitag 27.12.2024	Spinatcremesuppe	Seelachsfilet Natur mit Kartoffeln und Spinat	Gnocchi mit Brokkoli und Pilzen in Sahnesoße	Zupfkuchen	Heidelbeerquark
Samstag 28.12.2024	Frühlingscremesuppe	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Reis	Käsespätzle mit Röstzwiebel dazu Salat	Kirschsandkuchen	Schokoladenmousse
Sonntag 29.12.2024	Maiscremesuppe	Putenschnitzel " Hawaii " Leichte Currysoße, dazu Nudeln	Polenta-Spinat-Knuspertasche paniert mit Käse-Sahne-Soße	Mohnkuchen	Grießpudding

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

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

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