

# Speiseplan 20

vom 12.05.2025 bis 18.05.2025  
(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel.: 03661/482274  
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
E-Mail: volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs puriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
	<b>Aus Topf und Pfanne</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Hausmannskost</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Vollwertig &amp; Schmackhaft</b> 7,30 €	<b>Regionale Küche &amp; Festschmaus</b> 8,60 €	<b>Knackige Salate</b> (Frühjahr/Sommer) 6,90 €  Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfahren)
Montag 12.05.2025	Grillwurst in Tomatensoße mit Kartoffelpüree (A1,G,K,7,8)	Blumenkohl-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,8)	Schweinesteak "Hawaii" (mit Schinken, Käse und Ananas), Erbsen, Sauce Hollandaise und Kartoffeln (C,G,3,7), dazu Frischobst	Matjes-Herings-Happen in Joghurt-Sahne-Soße (C,D,G,1,5), dazu Bratkartoffeln und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Dienstag 13.05.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Vollkornnudeln mit Käsesoße (A1,G)	Waldpilz-Reis-Pfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Schnittlauchsoße (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Putenschnitzel mit Soße, Buttergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 14.05.2025	Hüttenpfanne mit Hackfleisch, Lauch und Spätzle (A1,C,G,K,8)	Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) mit Tomatensauce und Kartoffelpüree (G)	Gemischte Bratenplatte in Soße, Waldpilze, Salzkartoffeln (A1,G,K,8,9), dazu Naturjoghurt (G)	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch, dazu Brot (A1,I,7,8) und Naturjoghurt (G)	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 15.05.2025	Schweineleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree (A1,G,K)	Beefsteak mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,C,I,G,K,8)	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und Chicoree-Mandarinensalat	Pizza "Vier Jahreszeiten" (Schinken, Salami, Paprika, Champignon) (A1,G,7,8), dazu Chicoree-Mandarinensalat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 16.05.2025	Paprika-Gulasch vom Schwein mit Böhmischem Knödeln (A1,G,K)	Gedünstetes Lachsfilet in Kräutersoße, mit Möhren und Reis (A1,G,K)	Blattsalate mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,3) und Frischobst	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und grünen Klößen (A1,G,K,I,3,5,9), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 17.05.2025	Gelber Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (A1,7,8)	Gebratener Hering mit Kartoffelpüree (A1,C,D,F,I,K,M), dazu Tomatensalat	Nudelauflauf mit Hackfleisch, Rahmsauce, Spinat und Käse überbacken (A1,G,3,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Kalbsgulasch mit geschmortem Gemüse & Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Tomatensalat		
Sonntag 18.05.2025	Sächsisches Senffleisch mit Schmorgurken und Kartoffeln					

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seehecht 12=Zander 13=Seehecht 14=Kartoffensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizenglutten A2=Roggen glutten A3=Hafer glutten A4=Gerstenglutten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Hasehnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pinatzen H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L= Sesam M=Schwefeldioxid/sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 19

vom 05.05.2025 bis 11.05.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel.: 03661/482274  
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
E-Mail:  
volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendbrot 4,95 €
Montag	Aus Topf und Pfanne 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	Hausmannskost 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschiedenen belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Fischsobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
05.05.2025	Deftiger Schweinebraten in Soße, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,8)	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Karotten, Lauch- & Selleriegemüse, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F)	Seelachs mit Vollkornnudeln, dazu Zuckerschoten, Dillrahmsauce (A1,D,G,K) und Frischobst	Mini-Schweinehaxe in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7) und Frischobst	Salateller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Dienstag	Nierchenragout in pikanter Soße, Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	Quarkkeulchen mit Apfelsmus, davor Karottencremesuppe (A1,C,G)	Kalbsbraten in Soße, Rahmgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfelsmus	Nudelpfanne mit Kassler und Gemüse (A1,C,7,8), dazu Apfelsmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
06.05.2025						
Mittwoch	Camperkopf (Bratwurstscheiben in Rahmsauce), dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Nudeln mit Linsenbolognese (rote Linsen, Sellerie, Karotten, Tomatensauce) und Käse (A1,G)	Hähnchenbrustfilet in Mandelrahmsauce, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,H), dazu Rohkostsalat	Gedünstetes Schollenfilet mit Soße, Romanesco-Röschen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Rohkostsalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamico dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
07.05.2025						
Donnerstag	Hirtenrolle, gefüllt mit Rahm-Frischkäse. Soße, dazu Bratkartoffeln (A1,G,K,1,3,8)	Gemüsevariation (Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl) in Kräuter-Sahne-Soße, mit Vollkorn-Naturreis (A1,G,K)	Gebackene Apfelkücherl mit Zimt und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Apfel-Möhren-Salat	Bratwurst mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
08.05.2025						
Freitag	Hähnchenbrustfilet "natur" in Soße, mit cremigem Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Fischgulasch in Senfsoße, mit Rotkraut und Kartoffeln (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Hähnchennuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A2,C,F,G) und geröstete Nüsse	Kassler in Bratensoße mit Wirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
09.05.2025						
Samstag	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (A1,G), dazu Naturjoghurt (G)		Zürcher Leckerli (Schweinefilet, Champignons, Spätzle), Sahnesoße und Käse (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)		
10.05.2025						
Sonntag	Burgunderbraten in Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,9)	Omelett "natur" mit Creme-Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten) und Salzkartoffeln (A1,C,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		Gebratene Rinderzunge mit Erbsen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G,3,7), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		
11.05.2025						

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seefisch 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sojasen M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 18

vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel.: 03661/482274  
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
Mail:  
volkssolidartaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	
Montag 28.04.2025	<b>Aus Topf und Pfanne</b> 6,90 €  Seniorenportion - 6,60 €	<b>Hausmannskost</b> 6,90 €  Seniorenportion 6,60 €	<b>Vollwertig &amp; Schmackhaft</b> 7,30 €	<b>Regionale Küche &amp; Festschmaus</b> 8,60 €	<b>Knackige Salate</b> (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat.  Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 29.04.2025	<b>Gemüseschnitzel</b> (Erbsen, Möhren, Mais) mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,I,K)	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit Kartoffeln & Lauch, dazu ein Vollkornbrötchen (A2,A4,F)	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A,G,K,1,4), dazu Frischobst	<b>Gedünstete Kabeljauschnitte</b> in DillrahmsöÙe mit Salzkartoffeln (A1,G,K) und Frischobst	<b>Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel,</b> dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	
Mittwoch 30.04.2025	<b>Gebratene Knacker</b> in SoÙe, Erbspüree und Sauerkraut (A1,G,I,K,7,8)	<b>Gabelspaghetti "Bolognese"</b> (Hackfleisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) mit geriebenen Käse (A1,C,G,8)	<b>Buntes Gemüseragout</b> (Erbsen, Blumenkohl, Möhren, Romanesco, Kohlrabi) mit SchnittlauchsoÙe, dazu Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K) und Naturjoghurt (G)	<b>Schweine-Cordonbleu</b> mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,3,7), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel,</b> dazu Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Donnerstag 01.05.2025	<b>SüÙ-saure Flecke</b> mit Brötchen (A1,I,8)	<b>Eierfrikassee</b> (mit Möhren und Erbsen), Salzkartoffeln (A1,C,G,K)	<b>Lammbraten</b> in SoÙe, mit Speckbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	<b>Sahnegeschnitzeltes</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M,8), dazu Weißkraut-Karotten-Salat	<b>Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken,</b> dazu Balsamico-dressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Freitag 02.05.2025	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Kräutersauce, Frühlingsgemüse und Butterreis (A1,G,K)	<b>Maifeiertag</b>	<b>Bandnudeln mit Räucherlachs</b> und Broccoli in einer Tomaten-Mozarella-SoÙe (A1,C,D,G,K), dazu Gurkensalat	<b>Schweinebraten</b> mit bayer. Kraut, SoÙe und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Gurkensalat	<b>Maifeiertag</b>	
Samstag 03.05.2025	<b>GrieÙbrei</b> mit Butter, Zucker & Zimt (A,G)	<b>Gedünstetes Lachsfilet,</b> mit Spinat & Vollkornnudeln (A1)	<b>Bunter Blattsalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln,</b> dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	<b>Bayerischer LeberkäÙe</b> mit Bratkartoffeln und Blumenkohl (7,8), dazu Frischobst	<b>GroÙer Bunter Obstsalat</b> (von heimischen und tropischen Früchten)	
Sonntag 04.05.2025	<b>KäÙe-Lauch-Eintopf</b> mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen (A1,G,K,8)	<b>Schärippchen in SoÙe</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)	<b>Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> (C,G), dazu Frischobst	<b>Schweine-medallions</b> mit Champignons und Gnocchis (A1,C,G,K), dazu Frischobst		
			<b>Schupfnudelpfanne</b> mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl in RahmsöÙe und KäÙe (A1,C,G,K,3), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Hirschgulasch</b> in Wachholder-rahmsöÙe, mit Rokokohl und Wickelklößen (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit SüÙungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Steinachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sojasen M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 17

vom 21.04.2025 bis 27.04.2025



(Änderungen vorbehalten)



Volkssolidarität Kreisverband Greiz e.V.  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel.: 03661/482274  
Fax: 03661/482276

Volkssolidarität "Mobile Soziale Dienste"  
gGmbH  
E-Mail: volkssolidaritaet-greiz@t-online.de

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E
	<b>Aus Topf und Pfanne</b> 6,90 €  <b>Seniorenportion - 6,60 €</b>	<b>Hausmannskost</b> 6,90 €  <b>Seniorenportion - 6,60 €</b>	<b>Vollwertig &amp; Schmackhaft</b> 7,30 €	<b>Regionale Küche &amp; Festschmaus</b> 8,60 €	<b>Knackige Salate</b> (Frühjahr/Sommer) 6,90 € <b>Herzhafte Eintöpfe</b> (Herbst/Winter)
Montag 21.04.2025	<b>Gefüllter Spießbraten vom Schwein</b> mit Rahmchampignons und Semmelknödeln (A1,C,G), dazu ein buntes Ei	 <b>Seniorenportion - 6,60 €</b>	<b>Kassirücken in Soße,</b> Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,M,1,3,4,7,8), dazu ein buntes Ei	<b>Kanichenkeule in Soße</b> mit Rotkohl und Klöße (A1,G,K), dazu ein buntes Ei	
Dienstag 22.04.2025	<b>Porree-Eintopf</b> mit Fleischinlage und Brot (A1,9)	<b>Vollkornnudeln</b> mit Broccoli-Creme-Soße und gerieb. Käse (A1,G.)	<b>Eier in Senfsoße,</b> Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Apfel-Möhren-Salat	<b>Bayerischer warmer Kartoffelsalat</b> mit einer Bockwurst (1,7,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	<b>Deftiger Kesselgulasch</b> mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)
Mittwoch 23.04.2025	<b>Gyros vom Schwein</b> mit Zaziki (Joghurt, Knoblauch, Gurke) und Tomatenreis (G,I,K)	<b>Milchreis</b> mit warmen Erdbeer-Rhabarber-Kompott (A1,G)	<b>Spiegelei mit Kartoffelsalat</b> (1,3,5,7,8,A1,C,F,G,I,K,M) und Tomaten-Gurken-Garnitur (Kaltgericht), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> mit gebratenen Waldpilzen und Salzkartoffeln (A1,G,I,K), dazu Rohkost (Weißkraut-Karotte-Paprika)	<b>Linseneintopf</b> mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)
Donnerstag 24.04.2025	<b>Schweineleberragout</b> mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree (A1,G,K,8)	<b>Hühnerfrikassee</b> (mit Möhren und Erbsen), dazu Reis (A1,G,K)	<b>Pannierte Seelachsroulade</b> mit Soße, Erbsengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G,K), dazu Frischobst	<b>Dampfnudel</b> mit Vanillesoße (A1,C,G,3) und Frischobst	<b>Erzgebirgischer Pflanzentopf</b> mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)
Freitag 25.04.2025	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Reis (A1,G,K)	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Zitronen-Butter-Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,C,D,G)	<b>Gemischte Blattsalate mit Räucherlachsstreifen,</b> dazu Joghurt Dressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G) und geröstete Nüsse	<b>Hähnchenschenkel</b> mit Soße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Pudding (G)	<b>Sojanka</b> (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)
Samstag 26.04.2025	<b>Ungarischer Puszatopf</b> mit Paprika und Hackfleischbällchen, dazu ein Brötchen (A1,8)	<b>Rahm-Champignons</b> mit Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Kassler im Blätterteig,</b> mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Kassler im Blätterteig,</b> mit Soße und Kartoffelpüree (A1,C,F,G,I,K,M,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	
Sonntag 27.04.2025	<b>Zarter Putengulasch</b> in Soße, mit Klößen und Rotkohl (A1,G,K,M,3,5)	<b>Vegetarischer Kartoffel-Broccoli-Auflauf</b> (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Ochsenbäckchen</b> in Soße, Rahmkohlraabi und Salzkartoffeln (A1,G,K,9) dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

**Zusatzstoffe:** 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitrit/Nitrosalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

**Allergene:** A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Kaschunüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sojasen M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

**Täglich frisch für Sie zubereitet:** 4 habe Mischprotzeiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

**Abendrot 4,95 €**