

Speiseplan 45

vom 03.11.2025 bis 09.11.2025



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 €
	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)	
Montag 03.11.2025	Chickenhaxe in Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F)	Hefeklöße mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	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 04.11.2025	Krautnudeln mit gebratener Knacker (A1,C,7,8)	Bismarck-Herings-Happen mit Hausfrauensoße (Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	Hoki-Filet "naturell" in Soße, Möhrengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 05.11.2025	Roster in Soße , mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Grießbrei mit warmen Kirschkompott (A1,G)	Schweinerückensteak mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Pizza "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A1,G3,7,8), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 06.11.2025	Jägerschnitzel (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln(A1,G,K)	Hausgemachter Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,8)	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu bunter Krautsalat	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und einem Brötchen (A1), dazu bunter Krautsalat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 07.11.2025	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	Vollkornnudeln mit Thunfisch- Bolognese (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	Gemischte Blattsalate mit Mozzarella und getr. Tomaten dazu Balsamicodressing: ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Schweinesteak "Strindberg" mit Ofengemüse und Brat- kartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 08.11.2025	Bauernroulade in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)		Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	Schweinelende , gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)		
Sonntag 09.11.2025	Krustenbraten in Rotweinsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,6,8)		Bunte Gemüseplatte (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahneseife und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Zarter Rindergulasch , Apfelrotkohl und grüne Klöße (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 Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 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=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 46

vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 Aus Topf und Pfanne 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Menü B Hausmannskost 6,90 € Seniorenportion 6,60 €	Menü C Vollwertig & Schmackhaft 7,30 €	Menü D Regionale Küche & Festschmaus 8,60 €	Menü E Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 6,90 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Aabendbrot 4,95 €
Montag 10.11.2025	Hackfleischbällchen in Tomatensoße (A1,G,K,8), dazu Reis	Süßkartoffel-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)	Omelett "natur" mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst	Gebrat. Filetblutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrötchen, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 11.11.2025	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Pannierte Lachsroulade mit Broccoli-Käse-Füllung, Soße und Kartoffeln (A1,C,G,K,3), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischseinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Deftiger Kesselnulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 12.11.2025	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G)	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Schweinesteak natur, Soße, Broccoli-gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 13.11.2025	Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8)	Panierter Seelachs mit Zitronensoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11)	Schweinezunge mit zerlassener Butter, Erbsen-gemüse und Kartoffeln (G,7), dazu Naturjoghurt (G)	Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu eine Zitronenecke (Kaltgericht) und Naturjoghurt (G)	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 14.11.2025	Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G)	Bunte Blattsalate mit Curry-Huhn und Ananas, dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K) und geröstete Nüsse	Schweinebraten in herz-hafter Soße, Porree-gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 15.11.2025	Weißkrauteintopf mit Fleischseinlage, dazu Brötchen (A1,9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 16.11.2025	Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M)		Nudel-Gemüse-Auflauf (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse)(A1,C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Mutzbraten gegart über Birkenholz, Sauer-kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), 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=Nitritpökelsalz 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=Erdrüsse 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=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 47

vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz

Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 48 22-74/-75
Fax: (0 36 61) 48 22-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH

Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 45 54 16 · Fax: 45 29 56 5

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 €
	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)	
Montag 17.11.2025	Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Gräupcheneintopf (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	Wernesgrüner Bierbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	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 18.11.2025	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpersoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomaten- soße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 19.11.2025	Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	Champignons im Backteig mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	Saftiger Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 20.11.2025	Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8)	Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8)	Feines Würzfleisch "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Ragout vom Schwein mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 21.11.2025	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn- Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse , dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Deutsches Beefsteak in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 22.11.2025	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch in Rahmsoße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 23.11.2025	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Lachsfilet in Zitronen-Butter- Soße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), 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=Nitritpökelsalz 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=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 48

vom 24.11.2025 bis 30.11.2025

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (03661) 4822-74/-75
Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565

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 €
	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)	
Montag 24.11.2025	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4,G)	Zartes Matjesfilet in Sahne- soße, mit feinen Dillspitzen und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	Zucchini mit Ratatouille-Auflage, Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	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 25.11.2025	Hähnchenschenkel in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	Putenbraten in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Graupeneintopf "Altdeut. Art" mit Fleischeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarin-Salat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 26.11.2025	Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	Eierkuchen mit Heidelbeer- füllung und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, in Butter- soße u. Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 27.11.2025	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage & Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G)	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Eisbein in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und Salz- kartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 28.11.2025	Sahniger-Vanille-Grießbrei mit Kirschkompott (A1,G)	Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K)	Bunte Blattsalate mit Fischnuggets, dazu Kräuter dressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse	Grobe Rostbratwurst in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 29.11.2025	Warme Bockwurst (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke		Vollkorn-Makkaroni mit Spinat & Gorgonzolasoße (A1,G), dazu Frischobst	Gedünstete Dorade mit Buttersoße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 30.11.2025	Rinderbraten in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K)		Italienischer Gemüseeintopf mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllg.), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rehbraten in Soße mit Rosenkohl und Salz- kartoffeln (A1,G,K), 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=Nitritpökelsalz 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=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere