

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
Montag 7.11.	Gyrospfanne mit Tzatziky, dazu Tomatenreis Weißkrautsalat	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch ^{24,28,31,39,4,5,6,7,8} würfeln, Kartoffelstückchen und frischen Kräutern Kirschfruchtgrütze ^{33,35}	Gebackene Champignons ^{31,35} in Schinkenhollandaise, dazu KräuterSpätzle ³⁵ Kirschfruchtgrütze ^{33,35}
Dienstag 8.11.	Weißer Bohneneintopf ^{24,25,31,34,39} mit Speck und Zwiebeln, deftigem Kasselerfleisch und Kartoffelwürfeln Mandarinenkompott	Gebackenes Schweinefilet ²⁵ in Bratensoße ^{25,26} , dazu Schonkostgemüse ¹⁴ und Petersilienkartoffeln ³⁹ Mandarinenkompott	Hausgemachter Kartoffelsalat und Fischstäbchen ^{3,4} Mandarinenkompott
Mittwoch 9.11.	"Frisch aus dem Kessel" Reinsdorfer Grützwurst ^{4,5} mit Sauerkohl ^{31,35,4} und Petersilienkartoffeln ³⁹ Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Nudeleintopf mit kesselfrischem Hühnerfleisch ^{1,25,28,4,5,6,7,8} und buntem Wurzelgemüse, Petersilie Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Österreichische Buchteln mit Vanillesoße ^{14,28,33,4} Kompott
Donnerstag 10.11.	Weißkohleintopf mit Rindfleischwürfeln ^{14,24,28,31,39,4,5,6,7,8} , Kartoffelstückchen und leichter Kümmelnote Birne	Schwalbennest ^{1,4,5} mit Eifüllung auf Rahmsoße ^{14,25,26} , dazu Romanesco ¹⁴ gemüse und Salzkartoffeln ^{31,35} Birne	Kräuterquark mit ¹⁴ Butter und gewürfelten Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln ^{31,35} Gurkensalat ³⁸
Freitag 11.11.	Thüringer Rostbrätl (gebratene Kammscheibe) mit Zwiebeln auf Biersoße ^{25,26} , dazu Buttererbsen ³⁵ und Bratkartoffeln ^{1,14,25,26,28,31,35,36,4,5} Apfelmus ^{31,38}	Fischfilet in Backteig ^{1,26,3,4} auf Zitronen-Buttersoße ^{1,14,25,4} , dazu Möhrengemüse ¹⁴ und Petersilienkartoffeln ³⁹ Apfelmus ^{31,38}	Hausgemachter Milchreis ¹⁴ mit Zucker und Zimt Apfelmus ^{31,38}
Samstag 12.11.	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch ^{24,25,28,31,39,4} , Kartoffelstückchen und Kräutern Erdbeerpudding mit Vanillesoße	2 gekochte Eier ¹ mit Soße "süß/sauer", dazu Salzkartoffeln ^{31,35} Möhren-Apfelrohkost	
Sonntag 13.11.	Burgunderbraten ²⁵ in Rotweinsauce ^{25,26} , dazu Preiselbeerrotkraut ^{31,35,36,4} und Kartoffelklöße ^{24,31,35,39,4,5,6} Cremedessert ¹⁴	Würzfleisch ^{14,25,34,4,5,7} mit Vitamingemüse ¹⁴ und Petersilienkartoffeln ³⁹ Cremedessert ¹⁴	