



Menüplan vom 23.12. - 29.12.2024

| KW 52 | Suppe 3,00 € | Hauptgang 8,80 € / So 10,90 € | Hauptgang (vegetarisch) 8,80 € / So 10,90 € | Dessert 3,00 € |
|---------------------------------|---|--|--|--|
| Montag 23.12.2024 | Kraftbrühe mit Flädle | Putenbraten in Currysoße mit Pfirsich, Ananas und Kräuterreis | Spaghetti mit Gemüsestreifen, Kräutersoße und Blattsalaten | Joghurt mit Früchten |
| Zusatzstoffe / Allergene | 1,3,7,9 | 1,3,7,9, | 1,3,7,9 | 7 |
| Dienstag 24.12.2024 | Heiligabend 4,20 € Kraftbrühe mit Maultaschen | Heiligabend 20,50 € Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Marktgemüse | Heiligabend 9,40 € Spinat - Ricotta - Knödel mit Tomatenragout | Heiligabend 4,50 € Weißes Mousse mit Amaretto Kirschen |
| Zusatzstoffe / Allergene | 1,3,7,9 | 1,3,7,9 | 1,3,7,9, | 7 |
| Mittwoch 25.12.2024 | 1. Feiertag 4,20 € Waldpilzrahmsuppe | 1. Feiertag 19,50 € Geschmorte Wildschweinkeule mit Cranberrysoße, Rahmrosenkohl und Nussspätzle | 1. Feiertag 10,50 € Blätterteigtaschen mit Ratatouille, Hirtenkäse und Tomatensoße | 1. Feiertag 4,50 € Karamellcreme mit Schokotopping |
| Zusatzstoffe / Allergene | 1,3,7,9 | 1,3,7,9, | 1,3,7,9 | 1,3,7,9,19 |
| Donnerstag 26.12.2024 | 2. Feiertag 4,20 € Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüsewürfel | 2. Feiertag 19,50 € Hirschragout in Wacholderrahm mit Semmelknödel und Apfelrotkraut | 2. Feiertag 11,50 € Gemüse-Maultaschen in Kräutersoße und Blattsalat | 2. Feiertag 4,50 € Panna-Cotta mit Apfel-Zimt Ragout |
| Zusatzstoffe / Allergene | 1,3,7,9 | 1,3,7,9 | 1,3,7,9 | 7 |
| Freitag 27.12.2024 | Brokkolirahmsuppe | Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffeln, Dip und Blattsalaten | Champignonragout mit Gemüse und Knöpfe | Vanillecreme mit Birnen |
| Zusatzstoffe / Allergene | 1,3,7,9 | 1,3,4,7,9, | 1,3,7,9 | 7 |
| Samstag 28.12.2024 | | Würstcheneintopf mit Gemüse und Kartoffeln | Apfelstrudel mit Vanillesoße | Ananasquark |
| Zusatzstoffe / Allergene | | 1,3,7,9* | 1,3,7 | 7 |
| Sonntag 29.12.2024 | Kraftbrühe mit Klößchen | Rinderbraten in Biersoße mit Schupfnudeln und Marktgemüse | Kartoffelpfanne mit Gemüse und Meerrettichdip | Nougatmousse |
| Zusatzstoffe / Allergene | 1,3,7,9 | 1,3,7,9 | 1,3,7 | 7 |

Unsere Nudeln sind glutenhaltig

Allergene: 1 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste,

Hafer, Dinkel [eine WEIZENart], Kamut [eine WEIZENart])

8 = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne

Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenlandnüsse)

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

2 = Krebstiere

3 = Eier

4 = Fisch

5 = Erdnüsse

6 = Sojabohnen

7 = Milch (Laktose)

9 = Sellerie

10 = Senf

10 = Senf

11 = Sesamsamen

Zusatzstoffe: 12 = Schwefeldioxid u. Sulphite

13 = Lupinen

14 = Weichtiere

*Schweinefleisch

16 = mit Konservierungsstoff

15 = mit Farbstoff

17 = mit Antioxidationsmittel

18 = mit Geschmacksverstärker

19 = mit Phosphat

20 = mit Süßungsmittel

21 = mit Alkohol