

	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
Montag 24.12.	Pestocremesuppe Hacksteak vom Rind und Schwein mit Kohlrabigemüse in Cremesauce, Salzkartoffeln Buttermilch Mango Dessertcreme	Klare Fleischbrühe mit Gemüsegewürfen Hacksteak vom Rind und Schwein mit leichter Cremesauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Apfelkompott mit Schmand	Pestocremesuppe Leicht gebratenes Kürbis-Chiasamen-Plätzchen mit leichter Kräutercremesauce, Vollkornreis und Salatteller Buttermilch Mango Dessertcreme
Dienstag 25.12.	Klare Steinpilz-Rinderkraftbrühe Knusprig gebratene Gänsebrust mit Orangenbeifußsauce, kleinem Backapfel, Rosenkohl und Kartoffelklöße Bourbon-Vanille-Creme mit Glühweinsauce	Klare Steinpilz-Rinderkraftbrühe Gedünsteter Schweinebraten mit leichter Bratensauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Leichte Petersiliencremesuppe Topfen-Marillenknödel mit Mohnsauce Bourbon-Vanille-Creme mit Glühweinsauce
Mittwoch 26.12.	Hummercremesuppe mit Weinbrand Geschmorter Hirschkeulenbraten mit Waldpilzrahmsauce, Rotkohl und Kartoffelkroketten Schokoladen-Lebkuchenpudding mit Kirschen	Hummercremesuppe Gesottener Rinderbraten mit Kerbelcremesauce, Vitalgemüse und Salzkartoffeln Ananaskompott	Vegetarische Brühe mit Spinat-Maultaschen Gebratene Kartoffelrösti mit Waldpilzcremesauce und Vitalgemüse Schokoladen-Lebkuchenpudding mit Kirschen
Donnerstag 27.12.	Gemüsesbrühe mit Eierstich Rahmgemüseintopf mit Würstchenscheiben Vanillepudding mit Fruchtpüree	Kräutercremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Mirabellenkompott	Gemüsesbrühe mit Eierstich Kartoffelpuffer mit Apfelmus Vanillepudding mit Fruchtpüree
Freitag 28.12.	Lauch-Kartoffelcremesuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Dillrahmsauce, Schmorgurkengemüse und Kartoffelpüree Griechische Joghurtcreme mit Melone	Buchstabennudelsuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Rahmgemüse und Kartoffelpüree Tropischer Fruchtcocktail	Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegetarische Schwäbische Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensauce, dazu Blattsalate mit Thousand Island Dressing Griechische Joghurtcreme mit Melone
Samstag 29.12.	Kleiner Salatteller Linseneintopf mit Räucherfleisch und Würstchenscheiben Zitronenpudding	Kleiner Salatteller Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Apfelmus mit Preiselbeeren	Kleiner Salatteller Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Zitronenpudding
Sonntag 30.12.	Ochsenschwanzsuppe Burgunderbraten in Rotweinsauce, Wirsinggemüse in Cremesauce, Salzkartoffeln Waldfruchtpudding	Klare Gärtnerin Suppe Burgunderbraten in leichter Bratensauce, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Salzkartoffeln Birnenkompott	Klare Gärtnerin Suppe Milchbratling mit toskanischer Tomatenfüllung, Kräuterrahmsauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln Waldfruchtpudding



Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen zu diesem Thema erreichen Sie uns während unserer **Bürozeiten von Montag bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr**.
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.