



Ab Sofort!

Essen bestellen per App

Schnell · Sicher · Einfach · Zu jeder Zeit
App kostenlos runterladen.
Zugangsdaten gibts bei uns.
Onlinekunden nutzen einfach Ihre bestehenden Logindaten

Besuchen Sie auch unseren
**Backshop / Aryzta-
Werksverkauf**
von Montag bis Freitag
08:30 - 16:30 Uhr
Wir freuen
uns auf
Ihren Besuch!



Ernährungskonzept

Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung. Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod). Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.



FRISCHEBAR

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 4,50 €* Wieder da!	Menü - B Mo. - Fr. 5,00 €* Wieder da!	Menü - C Mo. - Fr. 5,60 €* Wieder da!	Das Kleine Mo. - Fr. 4,40 € Wieder da!	Vegetarisch Mo. - Fr. 5,25 €* Wieder da!
Do 01.09.	Tomatensuppe mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Weißbrot ^(a1)	Rührei ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Rib-Steak „Smoky Barbecue“ ^(2,a1,a3,j) (Schweinehacksteak), Rahmporree ^(a1,g) , Soße ^(a1) und Kartoffeln	Rührei ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße
Fr 02.09.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Fischfilet vom Kabeljau in Maispanade ^(d,g,i) mit Sauce Bernaise ^(c,g,i) , Butterreis ^(g) , Rotkohl-Rohkost	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Dinkel-Brötchen ^(a1,a3)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , Rotkohl-Rohkost
Sa 03.09.	Serbische Bohnensuppe ^(f) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Kalbsbraten mit Rotwein-Soße ^(a1) , Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln			Kräuterquark ^(g) mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst
So 04.09.		„Zwiebel Dittsche“ (Schweinefleisch und Zwiebeln) mit Klößen und Joghurt ^(g)	Gebratene Hähnchenbrust naturell auf einer Gemüse-Pfanne ^(f) mit Kartoffeln und Joghurt ^(g)		Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Joghurt ^(g)
Mo 05.09.	Reissuppe ^(f) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Obst	Schlachteplatte ^(2,4,6,a1,g,i,j) (Rotwurst, Leberwurst und Knacker) auf Fasskraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Reissuppe ^(f) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ ^(g) mit cremiger Tomaten-Käse-Soße ^(a1,g)
Di 06.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Blumenkohlgemüse mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Senfkruste ^(f) , Kaisergemüse (naturell), Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) und Bio-Reis, dazu Apfelmus
Mi 07.09.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Joghurt ^(g)	Schlemmerfischpfanne „Holländische Art“ ^(a1,c,d,g,i) mit Butterreis ^(g) , Joghurt ^(g)	Paniertes Schweinekotelett ^(a1) mit Blumenkohlgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Schlemmerfischpfanne „Holländische Art“ ^(a1,c,d,g,i) mit Butterreis ^(g)	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanilleschmack)
Heute Aktionsmenü: Ein halbes Backhendl mit Speckkartoffelsalat^(2,4,5) mit Essig und Öl (warm), Frischer Rudi-Salat (8,00 €)					
Do 08.09.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und Obst	Geflügelhack-Ribsteak ^(a1,c,j) mit Erbsengemüse, Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet ^(f) auf Gemüsebett ^(f) , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,i) mit Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) und Obst
Fr 09.09.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Fruchtmus	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Möhrenrohkost	Wildgulasch mit Rotweinsauce ^(a1,j) mit Waldpilzen und Eierknöpfen ^(a1,c)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtmus
Sa 10.09.	Gelber Bohneneintopf ^(a1) mit Kartoffel- und Rindfleisch einlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gebratenes Putensteak mit Paprikasoße ^(a1) , Balkangemüse und Kartoffeln			Tomatensuppe ^(a1) mit Reis und Kräutern, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)
So 11.09.		Krautroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Joghurt ^(g)	Schweine-Kräuterbraten „Thüringer Art“ ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Butterbohnen ^(g) und Kartoffeln		Vegetarische Hackrolle „Tomate“ (aus Weizenprotein) ^(a1,a4,j) mit cremiger Tomatenfüllung auf einer mediterranen Gemüsepfanne ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)
Mo 12.09.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Paniertes Schweineschnitzel „Ungarische Art“ ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse-Köttbullar ^(c) mit Tomatensoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)
Di 13.09.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst ^(1,2,4,6,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Paprikagulasch „Halb & Halb“ ^(a1) (Schweine- und Rindfleisch) mit böhmischen Knödeln ^(a1,c,g) und Bohnensalat ^(f)	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,i,j) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	NEU Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Bohnensalat ^(f)
Mi 14.09.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Fruchtcocktail ^(g)	Bauernroulade ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse und Kartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklößen	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln	BIO -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Fruchtcocktail ^(g)
Do 15.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Nudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Pudding ^(g)	Paniertes Welschfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Nudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Kicherbsen-Gemüse-Curry ^(a1,g) und Couscous ^(a1) , Pudding ^(g)

	Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,20 €	Salat Mo. - Fr. 5,20 €
Montag	Gebratene Geflügelboulette ^(a1,c) , dazu Kartoffelsalat ^(3,4) „Essig & Öl“ und Garnitur	Chefsalat: Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Käse, mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Dienstag	Baguette „Schnitzel“ mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g,i,j) , Salat, Tomate und Gurke	Amerikanischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets ^(6,a1) , mit Garten-Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j)
Mittwoch	Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung) dazu Vanillesoße ^(g)	Pikanter Schichtsalat Eisbergsalat, Mais, Ananas, Kochschinken ^(2,4,6,i) , Selleriestreifen ^(7,i) , Porree, Ei ^(c) und mit Joghurt dressing ^(c,g,i,j)
Donnerstag	Baguette „Pulled Pork“ ^(a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat ⁽²⁾ und Barbecue-Sauce ^(i,j)	Gnoccisalat ^(c) mit frischer Paprika, Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen, Zwiebel, Rucola, dazu Joghurt-Dressing ^(c,i,j)
Freitag	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^(g)	Salat „Vier Jahreszeiten“ Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, gebratene Putenbruststreifen, Dill, mit Kräuterdressing ^(c,g,i,j)

Ihre Salat- und Kaltgerichtbestellungen können Sie wie gewohnt auf dem beiliegenden Bestellzettel vornehmen.
+++ nicht an Wochenenden und Feiertagen +++

6er-Tüte Berliner^(a1,c,g) je 2,50 €
Täglich lieferbar!

So erkennen Sie unsere **BIO** Kennzeichnung:
Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin!
Mit der **BIO** Komponente, die mit dem **BIO** Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website unter www.volkskueche.de, E-Mail: bestellung@volkskueche.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl MwSt. und Anlieferung. Es gelten die AGB's der Volksküche GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten *Samstag/Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen alle Menüs 6,30 € Zu- und Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag! Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



Ambulante Pflege, Tagespflege, Wohngemeinschaften
Häusliche Krankenpflege
Rosaline Scheunert GmbH

Lindenallee 8
 06295 Lutherstadt Eisleben
 Telefon 03475 612907

Häusliche Krankenpflege
 Rosalinde Scheunert

sandra.klitsch@hkprs.herarresidenzen.de
 www.herarresidenzen.de/pflegedienste/hkprs

HERA

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen
 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt hinzugefügt wurden. Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
Kennzeichnungspflichtige Allergene: (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere*; (c - Eier*; (d - Fisch*; (e - Erdnüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Pecannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
 *= oder Erzeugnisse  = vegan



Tel.: 03475/722822
 Fax.: 03475/722828

Speisekarte

1. - 30. September 2022

Datum	Menü - A Mo. - Fr. 4,50 €*	Menü - B Mo. - Fr. 5,00 €*	Menü - C Mo. - Fr. 5,60 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 4,40 €	Vegetarisch Mo. - Fr. 5,25 €*
Fr 16.09.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,j) und Joghurt ^(g)	Fischboulette ^(a1,d,g,j) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) , Reis und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Schweineleber-Ragout  in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,j)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Weißkohl-Paprika-Rohkost
Sa 17.09.	Graupensuppe ^(a3,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Mini-Kuchen ^(a1)	„Falscher Hase“: Hackbraten mit Ei ^(7,a1,a3,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Mischgemüse und Kartoffeln			Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln und Mini-Kuchen ^(a1)
So 18.09.		Herz-Nieren-Ragout ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	„Wiesenschwenkbraten“ vom Schwein im würzigen Zwiebljus ^(a1) mit Rosmarinkartoffeln und Weißkrautsalat		Vegetarische Kohlroulade ^(a1,c,i,j) (gefüllt mit Soja- und Weizeneiweiß) mit Soße ^(a1) , Kartoffeln, dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)
Mo 19.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(g) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,a1,c) , (Schwein und Rind) Vollkornbrot ^(a1,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Reis, Joghurt ^(g)	Pilzpfanne ^(2,4,a1,a3,g,i) „Badische Art“ mit Spätzle ^(a1,c) und Joghurt ^(g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse und Reis	 Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) und Reis
Di 20.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf „Fasskraut“ (Sauerkraut ^(a1,j)) und Erbsenpüree ^(g)	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i)	 Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney-Bohnen) und Weißkohl-Paprika-Rohkost 
Mi 21.09.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	 Putengeschnetzeltes in Apfel-Bratensoße ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und Kartoffelpüree ^(g)	Wirsingkohlroulade mit Schweinefleischfüllung ^(a1,g,j) mit Pflaumen-Specksoße ^(3,4,a1,j) und Kartoffeln	 Putengeschnetzeltes in Apfel-Bratensoße ^(a1) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Schwarzwurzeln) und Kartoffelpüree ^(g)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Möhrengemüse ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)
Heute Aktionsmenü: Schweinshaxe, Bier-Senf-Soße^(a1,j), Speckbohnen^(2,4,6) und Semmelknödel^(a1,c,g) (8,00 €)					
Do 22.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Panierter Fisch vom Dorsch ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, bunter Salat-Mix	Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ Hähnchenbrust in Blattspinat-Sahnesoße ^(a1,g) und Bandnudeln ^(a1,c)	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,j) und Käsesoße ^(a1,g) und bunter Salat-Mix
Fr 23.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Bismarckhering ^(5,d) mit Apfel-Gurken-Soße ^(5,g) und Dampfkartoffeln	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott
Sa 24.09.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6) , dazu Steinofenbrot ^(a1,a2)	Römertopf ^(2,4,6,a1) (Schweine-, Rind- und Kasselerfleisch) mit Butterreis ^(g) und Pudding ^(g)			Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln
So 25.09.		Paprikaschote ^(a1,c,i) (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße ^(a1) , Kartoffeln und Bohnensalat ⁽⁵⁾	Schweinesteak „Holzfäller Art“ ⁽⁷⁾ mit Kaisergemüse, Soße ^(a1,a3,j) und Kartoffeln		Vegetarische Maultaschen ^(a1,c,g,i) (Kartoffel-Gemüsefüllung) mit Kräuter-Soße ^(a1) und Bohnensalat ⁽⁵⁾
Mo 26.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,j) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Obst	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Karotten „Rustica“, Soße ^(a1) und Kartoffeln	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais)	Marillknödel ^(a1,c,g) mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di 27.09.	Käse-Lauchcreme-Suppe ^(a1,g,i) mit Geflügelklößchen ^(2,a1,c) und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Gebratene Bockwurst ^(2,4,6) mit Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Spießbraten in Soße ^(7,a1,j) , Pfannengemüse und Kartoffeln	Käse-Lauchcreme-Suppe ^(a1,g,i) mit Geflügelklößchen ^(2,a1,c)	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,j) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern
Mi 28.09.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,5,6,a1,g) mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln, dazu Joghurt ^(g)	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse und Karblaufeln	Gyrosplatte mit Schweinefleisch ^(a1) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,5,6,a1,g) mit saurer Sahne und Bockwurstwürfeln	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g)
Do 29.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Obst	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Nudeln ^(a1,c) und Obst	Hähnchenbrustfilet „Nicole“ ^(a1,g) mit Frischkäsefüllung Soße ^(a1) , Fingermöhren und Salzkartoffeln	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Nudeln ^(a1,c)	 Vegetarische Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln
Fr 30.09.	Vanillepuddingsuppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) und Spinat-Käse Soße ^(a1,g) , mit Reis, dazu Quarkspeise ^(g)	Knacker ^(2,4,j) auf Sauerkohl ^(a1,j) und Kartoffelpüree ^(g)	Vanillepuddingsuppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Quarkspeise ^(g)



Am Strohügel 3
 06295 Lutherstadt Eisleben
 www.volkskueche.de
 bestellung@volkskueche.de

