



Essen bestellen per Online-App

mobile Online-Bestellung ohne Download unter:

bestellung-volkskueche.de/mobil



Besuchen Sie unseren Backshop!

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.

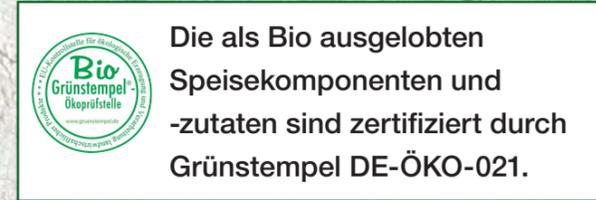


FRISCHEBAR

Kaltgerichte Mo. - Fr. 5,70 €		Salat Mo. - Fr. 5,70 €	
Montag	Gebratene Boulette ^(4,a1,c,i,j) dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur	Montag	Bunter Salat mit Thunfisch ^(d,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Mais, rote Zwiebel, Thunfisch, Dill, mit Kräuterdressing
Dienstag	Baguette „Backfisch“ ^(3,a1,c,g,d) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	Dienstag	Amerikanischer Salat ^(2,a1,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchennuggets, mit French-Dressing
Mittwoch	„American Pancake“ ^(4,a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße	Mittwoch	Chefsalat ^(2,4,6,c,g,i,j) Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Mais, Kochschinken, Käse, mit Joghurt dressing
Donnerstag	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur	Donnerstag	Pasta-Salat ^(a1,g,c,i,j) Nudeln mit getrockneten Tomaten und Mozzarella-Bällchen auf einer bunten Salatmischung (Eisberg, Frisee, Endivie, Radicchio) dazu Honig-Senf-Dressing
Freitag	Crispy Chicken Burger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-sauer-Soße und Dressing	Freitag	Wintersalat ^(2,4,6,a1,c,g,i,j) mit gebratenem Bacon, Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Mandarin-Orangen und gebratene Baconscheiben mit Croutons mit Kräuterdressing

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 €



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €* <small>Mo. - Fr. 5,65 €*</small>	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €* <small>Mo. - Fr. 5,90 €*</small>	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €* <small>Mo. - Fr. 6,50 €*</small>	Das Kleine Mo. - Fr. 5,65 €* <small>Mo. - Fr. 5,65 €*</small>	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €* <small>Mo. - Fr. 6,15 €*</small>
Sa 01.11.	Deftige Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) Grießpudding mit Sahne ^(a1,g)	Gebratene Hähnchenbrust „naturell“ mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) und Kartoffeln			
So 02.11.		Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) , Soße ^(a1,j) mit gelben Bohnen ^(a1) und Kartoffeln	Winterliches Geschnetzeltes ^(a1,g) (Hähnchen) in Wacholdersoße mit Waldpilzen dazu Rosmarinkartoffeln		
Mo 03.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ⁽⁶⁾), auf Gemüsejulienne ^(a) , Currysoße ^(a1) und Reis	Pasta ^(a1,c) mit Käse- Schinken- Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen)	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln
Di 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Fruchtojoghurt ⁽⁶⁾	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ⁽⁶⁾	Gebratenes Schollenfilet ^(a1,d) mit buntem Kartoffelsalat ⁽⁶⁾ (warm) und Remoulade ^(3,5,c,g)	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Schoko- Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott und Zimt
Mi 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ und Apfelmus	Grützwurst ^(1,2,4,a1,a4,j) mit Sauerkraut ⁽⁴⁾ und Salzkartoffeln	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree ⁽⁶⁾	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
Do 06.11.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Schmackhaftes Bauernfrühstück ^(c) mit gebratenen Kartoffeln, Ei und Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) mit Gewürzgurke ⁽⁴⁾	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i)	Herzhafte Veggie- Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
Fr 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Seelachs- Knusperfilet mit Tomatenfüllung ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln und frischer Rotkohlrohkost	Cordon Bleu vom Schwein ^(2,4,a1,c,g) (mit Schinken und Käse) mit Soße ^(a1) , Karotten- Pastinaken-Gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost
Sa 08.11.	Schmackhafte Gemüsesuppe ^(a1,i) mit Schweinefleisch, und Mischbrot ^(a1,a2)	Geflügelröster ^(2,6,7,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln			
So 09.11.		Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,j) vom Schwein in Soße ^(a1,j) , Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln	Schaschlikpfanne mit Paprika- Letscho ^(2,4,a1,i) und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne ^(3,g)		
Mo 10.11.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾	Saftiger Fleischkäse ^(1,2,4,6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g)
Di 11.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Berliner ^(a1,c,g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Berliner ^(a1,c,g)	Klassisches Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Blumenkohl in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln Berliner ^(a1,c,g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln Berliner ^(a1,c,g)	Thai- Gemüsepfanne ^(a1,i) süß- sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) Berliner ^(a1,c,g)
Mi 12.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Schweinesülze „Hausmacher Art“ ^(1,2,4,6,7,i,j) mit Remoulade ^(5,c,g) und Röstkartoffeln ^(2,4,6)	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Veggie- Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Maispüree ⁽⁶⁾
Aktionsmenü: Kaninchenkeule ⁽⁴⁾ in Pfeffer-Soße ^(a1) mit Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffelklößen (10,90 €)					
Do 13.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Hähnchenbrust „Wiener Art“ ^(4,a1,c) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Gegrillte Schweinehaxe ⁽⁶⁾ auf Weinsauerkraut ⁽⁴⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit Apfelmus
Fr 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Herzhafter Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Soße ^(a1,i) , Speckrosenkohl ^(2,4,6) und Kartoffeln	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten- Paprika- Soße ^(a1) und Obst
Sa 15.11.	Käsesuppe ^(a1,g) „Allgäuer Art“ mit Rindfleisch und Kräutern dazu Erdbeerquark ⁽⁶⁾	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln			

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 erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen. Reklamationen nur am Liefertag! Bestellungen und Abbestellungen: Bestellungen wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr per App oder Online / für das Wochenende bis freitags 14:00 Uhr / Abbestellungen sind am Liefertag bis 8:00 Uhr per App oder Online möglich / Telefonische Bestellzeiten Mo.-Do. 7:00 - 15:00 Uhr, Fr. bis 14:00 Uhr

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!



Besuchen Sie auch unseren Backshop!
 von Montag bis Freitag
 07:00 - 16:30 Uhr
 Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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 durch unsere Lieferanten 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. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen 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; (8 - natürliche Aromen

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

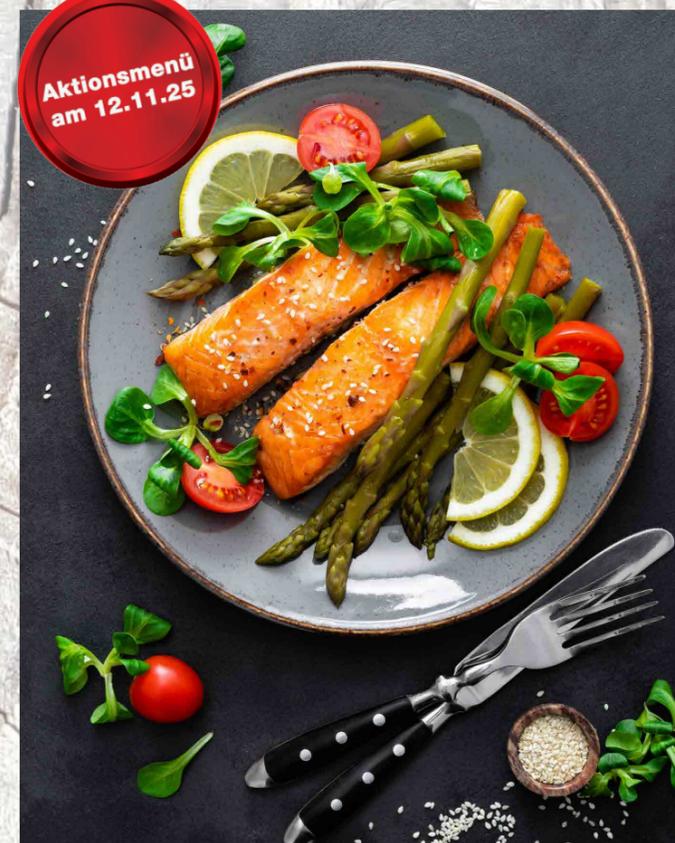
(a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere*; (c - Eier*; (d - Fisch*; (e - Erdnüsse*; (f - Sojabohnen*; (g - Milch*; (h1 - Mandeln*, (h2 - Haselnüsse*, (h3 - Walnüsse*, (h4 - Cashewnüsse*, (h5 - Pecannüsse*, (h6 - Paranüsse*, (h7 - Pistazien*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, (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. November 2025



Datum	Menü - A Mo. - Fr. 5,65 €*	Menü - B Mo. - Fr. 5,90 €*	Menü - C Mo. - Fr. 6,50 €*	Das Kleine Mo. - Fr. 5,65 €*	Vegetarisch Mo. - Fr. 6,15 €*
So 16.11.		Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Wirsinggemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln		
Mo 17.11.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) Bratensoße ^(a1,j) , mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ ^(2,3,4,6,a1,c,g,l) Soße ^(a1) mit zarten Bohnengemüse ^(a1) , und Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Obst
Di 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,j,g) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Deftiges Thüringer Rostbrätel ⁽⁶⁾ mit Zwiebelsoße ^(a1) , Bratkartoffeln ^(2,4,6) und Rote Bete ⁽⁵⁾	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,j,g)	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾ 🌱
Mi 19.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , und Obst	Marinierter Bismarckhering in Rote Bete-Apfelsoße ^(5,4,g) und Dampfkartoffeln	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis
Do 20.11.	Graupensuppe ^(a3,j) mit Hühnerfleisch dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Gegrilltes Rinderhacksteak ^(a1,c,j) auf Gemüse „Texanische Art“ (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Kartoffelspalten	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtigen Bratapfelkompott und Zimtnote Saison
Fr 21.11.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, und Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Seelachsfilet ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Gebratenes Rippchen vom Schwein auf Bayrisch-Kraut ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch	Vegetarische Erbsensuppe ⁽¹⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Schoko-Pudding ⁽⁹⁾
Sa 22.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit winterlicher Pflaumen-Zimt-Soße	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾			
So 23.11.		Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Schweinegulasch „Szedediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) dazu Vanillequark ^(3,g)		
Mo 24.11.	Reissuppe ⁽¹⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Rustikale Schlachteplatte ^(1,2,4,6,a1,j) (Schweinebauch, Weilklops und Knacker) auf Fasskraut ⁽¹⁾ und Kartoffeln	Reissuppe ⁽¹⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ ⁽⁹⁾ mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)
Di 25.11.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit heißen Zimt-Kirschen	Schweineschnitzel ^(a1,c) Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln	Schweineleber-Ragout „Berliner Art“ in feiner Apfel-Zwiebelsoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Schlesische Gurkenhäppchen ^(3,j)	Milchreis ⁽⁹⁾ mit heißen Zimt-Kirschen	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und Bio Reis, dazu Obst
Mi 26.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Erdbeerkompott	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
Do 27.11.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Gedünstete Seelachsfilet ^(d) auf Gemüsebett ⁽¹⁾ , Meerrettich-Sahnesoße ^(2,a1,g,l) mit Kartoffeln	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst
Fr 28.11.	Kesseltulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Fruchtiges Hähnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Wildgulasch mit Rotweinsauce ^(a1,j) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Fruchtiges Hähnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Süße Schupfnudeln ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g) wieder da
Sa 29.11.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rotwurst ^(2,4,6) und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾			
So 30.11.	 Wir wünschen einen schönen ersten Advent	Weihnachtlicher Burgunderbraten ^(2,4,6,i) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ , Preiselbeersauce ^(a1,j) und Kartoffelköben	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Mango-Joghurt ⁽⁹⁾		

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



Marktbedingte Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Bestellungen und Abbestellungen: Bestellungen wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr per App oder Online / für das Wochenende bis freitags 14:00 Uhr / Abbestellungen sind am Liefertag bis 8:00 Uhr per App oder Online möglich / Telefonische Bestellzeiten Mo.-Do. 7:00 - 15:00 Uhr, Fr. bis 14:00 Uhr
 * Samstag / Sonntag und an gesetzlichen Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 € pro Essen. Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr!