



## Der Genuss Bote

### Speiseplan vom 01.12. bis 05.12.2025

Datum	<b>Essen A 5,00</b> (1/2 Portion 2,60) Diese Gerichte sind alle vegetarisch	<b>Essen B 6,20</b> (1/2Portion 3,40)	<b>Essen C 7,50</b> (1/2Portion 3,90)	<b>Suppe</b>
Montag	H <b>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und buntem Salat (G)</b>	H <b>Pasta Bolognese mit Parmesan (A,C,G,I)</b>	<b>Fischfilet im Tempurateig gebacken mit asiatischem Gemüse und Reis (A,C,G,I)</b>	<b>Erbsen – Creme Suppe (A,G,I)</b>
Dienstag	H <b>Herbstliche Pasta mit Kürbis, Pilzen und Porree (A,C,I)</b>	<b>Bratwurst mit Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree (2,J,I)</b>	<b>Caesar Chicken Burger mit Speck, Parmesan Dip, Salat und Wedges (A,C,G,K,J)</b>	<b>Bohnen – Linsen Eintopf mit Wiener (2,A,G)</b>
Mittwoch	H <b>Spiegeleier mit Bratkartoffeln und frischem Salat (A,C,I)</b>	H <b>Hähnchen Süß - Sauer mit Jasminreis</b>	<b>Kasslerbraten mit Rahmwirsing und Kartoffeln (3,A,G,J)</b>	<b>Mais – Speck Suppe (A,G)</b>
Donnerstag	H <b>Kartoffel und Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Kräuterdip (A,G,J)</b>	<b>Knacker mit Grünkohl und Kartoffeln (A)</b>	<b>Cordon Bleu vom Hähnchen mit jungem Gemüse und Pommes frites (2,4,A,C,G,I)</b>	<b>Blumenkohl Suppe (A,G)</b>
Freitag	H <b>Asiatische Reis – Gemüsepflanne mit Ei und Sojasauce</b>	H <b>Wurstgulasch mit Paprika, Reibekäse und Nudeln (2,3,A,G)</b>	<b>Entenkeule mit Rotkraut und Thüringer Klößen (A)</b>	<b>Szegediner Topf mit Kartoffeln (A,G)</b>

Alle Speisen auch zum Mitnehmen! / Änderungen vorbehalten! / „H“ halbe Portion / „W“ Wertvoll = Gerichte sind Proteinreich, wenig Fett, viel Gemüse

**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3.Nitrit Pökelsalz 4. Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7. Geschwärtz 8.Gewachst 9. Süßungsmittel 10.Phosphat 11. Koffein  
**Allergene:** A. Gluten, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesam, L. Lupine, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid