

Datum		Menü 1 MA: 3,85 / Gäste: 5,40	Menü 2 MA: 4,40 € / Gäste: 6,10 €
Mo	02.Jan	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln wahlweise mit Leberwurst und Butter (K/S, 1, 3, 5, VII)	Gebratene Hähnchenstreifen mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Tomatensoße, dazu Pasta (G, Ia)
Di	03.Jan	Buntes Lauch-Curry mit Tomaten und Kokosmilch an Vollkornreis (K)	Spitzkohl - Auflauf mit Hackfleisch, Frischkäse und Käse überbacken dazu Kräuterkartoffeln (S, R- VII)
Mi	04.Jan	Asiatische Nudelpfanne mit Wok-Gemüse, Kokosmilch und Limettenblättern (K, Ia, VI)	Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln, Erbsen oder Champignonrahm (S, Ia, III, VII)
Do	05.Jan	Spaghetti "aglio e olio" mit Peperoni und frischen Kirschtomaten (K, Ia)	Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln, Sauerkraut und Dunkelbiersoße (S, Ic, IX)
Fr	06.Jan	Milchreis mit Apfelmus und Zucker & Zimt (K, 3, I, VII)	Rindergulasch mit Zwiebeln, böhmischen Knödeln und Rotkohl (R, Ia, III, VII, IX)
Suppe/Eintopf der Woche inkl. Brot und Brötchen Mitarbeiterpreis 1,70 € / Gäste 4,10 €			
Mo	09.Jan	Kartoffel-Gemüseragout mit Paprika, Sellerie und Steckrüben (K, IX)	Backfisch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße (F, Ia, III, IV, VII, IX, X)
Di	10.Jan	Wirsingrouladen gefüllt mit Tomaten und Schafskäse an Drillingen (K, VII)	Winterliche One-Pot-Pasta mit Rosenkohl, Käse und Schinken (S, 1, 3, 4, 5, Ia, VII)
Mi	11.Jan	Winterliche Maultaschen an gebratenem Wirsing-Birnen-Gemüse, Walnüsse und Honig-Senf Dressing (K, Ia, III, VIIIc, IX, X)	Schleizer Rostbratwurst mit Soße, Kümmelsauerkraut und Butterkartoffeln (S, 5, VII, IX, X)
Do	12.Jan	Spätzle in Salbeibutter und frischen Kräutern dazu frischer Salat (K, Ia, III, VII)	Penne alla Puttanesca mit Thunfisch, Oliven, Kapern in Tomatensoße und Hartkäse (F, Ia, IV, VII)
Fr	13.Jan	Kaiserschmarrn mit Apfelragout oder heißen Pflaumen (K, 3, Ia, III, VII)	Thai-Kokos-Curry mit Erdnuss-Hähnchen und Wokgemüse an Basmatireis (G, V, VII)
Suppe/Eintopf der Woche inkl. Brot und Brötchen Mitarbeiterpreis 1,70 € / Gäste 4,10 €			
Mo	16.Jan	Spinat-Käseknoedel mit Käsesoße, Butterbrösel und Salat (K, Ia, III, VII)	Rind "Giouvetzi" mit Reismudeln, Paprika und Tomatensoße (R, 9, Ia)
Di	17.Jan	Pilze in Rahm mit Semmelknödeln und frischen Kräutern (K, Ia, III, VII)	Gebratene Schweinemedallions mit Speckbohnen, Rosmarindrillingen und Pfefferjus (S)
Mi	18.Jan	Hüttenkäse-Bowl Couscous mit gedünstetem Brokkoli, Feldsalat, Hüttenkäse und Trauben dazu Honig-Senf Dressing (K, Ia, VII, X)	Gebackenes Fischfilet auf Gemüsebett, gebratenem Reis und Zitrone-Rahmsoße (F, IV, VII)
Do	19.Jan	Kartoffel-Lauch-Gratin mit Äpfeln (K, VII)	Pfannengyros mit Zwiebeln, Champignons und Butterreis (S, VII)
Fr	20.Jan	Reibekuchen an Kirschgrütze und Zucker-Zimt (K, 9, Ia, III)	Wurstgulasch mit Pasta und Reibekäse (S, 1, 3, 4, 5, Ia, VII, IX, X)
Suppe/Eintopf der Woche inkl. Brot und Brötchen Mitarbeiterpreis 1,70 € / Gäste 4,10 €			
Mo	23.Jan	Tofu-Reis-Pfanne mit Zucchini, Blumenkohl und Kirschtomaten (K, I, VI)	Pasta Bologna wahlweise mit Reibekäse (R, Ia, VII, IX)
Di	24.Jan	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Dip (K, 9, I, VI)	Geschmorte Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kräftiger Jus (G, XII)
Mi	25.Jan	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Mozzarella überbacken an Tomaten-Paprika-Soße und Kräuterdilllingen (K, Ia, VII)	Wildgulasch mit Preiselbeeren, Pilzmischung und Butterspätzle (W, Ia, III, VII, IX)
Do	26.Jan	Griechische Nudelpfanne mit Oliven, Hirtenkäse, Paprika, Cherrytomaten und Olivenöl dazu Tomatensoße (K, Ia, VII)	Currywurst mit fruchtig-scharfer Currysoße und Beilage Pommes Frites (S, R, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X)
Fr	27.Jan	Quarkkeulchen mit Apfelragout und Vanillesoße (K, 3, 9, Ia, III, VII)	Hähnchenschnitzel mit Brokkoli und Soße Bernaise und Drillingen (G, Ia, III, VII)
Suppe/Eintopf der Woche inkl. Brot und Brötchen Mitarbeiterpreis 1,70 € / Gäste 4,10 €			
Mo	30.Jan	Spinat-Ricotta Tortellini mit Gorgonzola-Soße dazu bunter Salat (K, Ia, III, VII)	Hausgemachte Käsefrikadelle dazu Pommes oder Tomatenreis und Tzaziki (R, Ia, III, VII)
Suppe/Eintopf der Woche inkl. Brot und Brötchen Mitarbeiterpreis 1,70 € / Gäste 4,10 €			