



Die Bio-Zertifizierung bezieht sich auf Reis, Nudeln und Kartoffeln aus kontrolliertem biologischem Anbau DE-ÖKO-003



Regional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Fröhliche Weihnachten	Vollkost	Leichte Kost	Vorspeise	Dessert	Kuchen	Abendbeilage
Heiligabend 24.12.2018	Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Hochzeitssuppe	Kürbis-Cremesuppe ^G	Tannenbaum-eis ^G	Heiligabendfeier im Café Caro	Kartoffelsalat ^L mit Wiener ^{2,3,7}
1.Weihnachts- tag 25.12.2018	Wildgulasch ^{Aa} mit Rosenkohl und Kartoffeln	Med. Gemüsepfanne mit Kartoffelspalten	Salat mit Gurke und Tomate ^L	Mousse au chocolat	Weihnachtsengel aus Hefeteig	Räucherfisch ^D
2.Weihnachts- tag 26.12.2018	Gebratene Forelle ^D mit Mandelbutter ^{G, Ha} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat ^L	Pilz- Risotto ^G mit Kräutersauce ^{G, Aa}	Paprikarahm-suppe ^G	Zimtstern ^G	Nusskuchen mit Zimtglasur ^{G, Aa, C, Ha, Hb}	
Donnerstag 27.12.2018	Thüringer Bratwurst ^{2,3,7} mit Blumenkohl, Püree ^G und Bratensauce ^{Aa}	Süßer Hirsebrei ^G mit Birnengrütze	Grüner Salat mit Radieschen ^G	Pfirsich-Joghurt ^G	Kleines Croissant ^{Aa, G}	Salatgurke
Freitag 28.12.2018	Bolognese ^l mit Nudeln ^{Aa}	Gemüse- Curry ^{G, l} mit Reis	Kräuterrahm-suppe ^G	Apfelkompott	Selbstgebackene Kekse <small>Je nach Sorte: Aa, C, G, Ha, Hb, K...</small>	
Samstag 29.12.2018	Linseneintopf mit Speck ^L , ^{2, 3, 7}	Rührei ^C mit Rahmspinat ^{Aa, G} und Kartoffeln	Karottensalat	Karamell-Pudding ^G	Zitronenschnitte ^{G, C}	
Sonntag 30.12.2018	Putenbraten mit Spitzkohl und Kartoffeln, Bratensauce ^{Aa}	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker, dazu Kirschen	Hühnerbrühe mit Gemüse	Eistöpfchen ^G	Marmorkuchen ^{C, Aa, G}	Kleine Frikadelle ^{A, C, J}

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beachten Sie den Aushang oder wenden Sie sich an das Küchenteam!

Essenzeiten: Frühstück 8.00-10.00 Uhr Mittagessen 12.00-14.00 Uhr Kaffeetrinken 14.30-16.00 Uhr Abendessen 17.30-19.00 Uhr