Lindenbaum Catering & Service Im Dorfe 15, 99438 Hetschburg
Tel.: 036458/48476 **Fax:** 036458/48509 www. zumlindenbaum.de

Name, Vorname: _____

Speiseplan Dezember 2026 GS Wormstedt

Klasse:_____

	Dienstag, 01.12.2026	Mittwoch, 02.12.2026	Donnerstag, 03.12.2026	Freitag, 04.12.2026
	hausgemachte Soljanka, saure Sahne und Brot Grütze m. Vanillesoße (1,9,d1,g)	Gemüse-Knusperschnitzel mit Kräutersoße, Kartoffelstampf (4,7,9,a,d1)	Bunter Gemüseeintopf mit Suppengemüse, Sago und Grießklößchen, dazu Brot (d,d1,i) + Götterspeise	marinierter Hering(m. Apfel, Gurke, Zwiebel, Sahne) dazu Kartoffeln (c,g,7) +kleiner Gruß vom Nikolaus
	Makkaroni mit Gemüse-Sahnesoße dazu Reibekäse (d1,g,6,7) + Grütze m. Vanillesoße	Hackeklößchen mit Mischgemüse und Kartoffelstampf (d1,g, 7)	gefüllte Germknödel mit Kirschen, dazu warme Vanillesoße (d1,g,9)+ Götterspeise	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln (6,7,8,9,a,d1) +kleiner Gruß vom Nikolaus
Montag, 07.12.2026	**Dienstag, 08.12.2026**	**Mittwoch, 09.12.2026**	**Donnerstag, 10.12.2026**	**Freitag, 11.12.2026**
Hähnchengyros mit Tzaziki und Reis (d,d1,g,7,8)	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Brot (d1,g,7,8, 9)	vegetarisch gefüllte Krautroulade mit Soße und Kartoffeln (d,d1,i,l)	grüne Gemüsepfanne (Bohnen, Zucchini, Erbsen),Sauce Hollandaise und Reis (a,g,9)+Fruchtquark	Hefeklöße mit Pflaumen-Birnenkompott (d1,g,9)
Bami Goreng-asiatische Nudelpfanne Mit Sprossen und Gemüsestreifen b,d,i,l,9	Gemüsefrikadelle mit Dillsoße, Kartoffelbrei (4,7,9,a,d1)	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (d1,j,)	**Chickenburger** (Weizenbrötchen, Salat, Remoulade, Hähnchen) + Fruchtquark (a,d1,g,7,8,9)	Fischfrikadelle (zerkleinerter Fisch mit Kartoffelwürfel und Kräutern) mit Bratkartoffeln und Remoulade
Montag, 14.12.2026	**Dienstag, 15.12.2026**	**Mittwoch, 16.12.2026**	**Donnerstag, 17.12.2026**	**Freitag, 18.12.2026**
Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse (d1,g,9)	Spinat/Dinkel Knusperecken mit Frischkäse-Kräutersoße und Reis +Joghurt (a,d1,i,7,8,9)	Tomaten-Hackfleisch-Lasagne mit Bechamelsoße a,d1,g,7,9	Hähnchen Cordon bleu mit Soße, Markerbsen und Salzkartoffeln (a,d,g,6,7)	Milchreis mit Apfelmus und Zucker/Zimt (g,9)
Hühnerfrikassee dazu bunter Gemüsereis (d1,i)	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Brot + Joghurt (d1, i, 9)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (a,d,d1,g,i)	veg. Gemüsepfanne (Tomaten, Blumenkohl, Paprika, Mais, Bohnen)Kartoffelstampf (g,i)	Fischwürfel in leichter Honig/Senfsoße, dazu Basmatireis c,d1,g
Montag, 21.12.2026	**Dienstag, 22.12.2026**	**Mittwoch, 23.12.2026**	**Donnerstag, 24.12.2026**	**Freitag, 25.12.2026**
Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (a,d1,g,4)	deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen und Brot +Puddingdessert (d1,g,i,9)	**Weihnachtsferien 2026**		
Nudeln mit Bolognesesoße und Reibekäse (d1,g)	Blumenkohl-Käse Medaillons mit Kräutersoße und Reis + Puddingdessert (a,d1,g,7,9)	**- keine Speiseversorgung -**		
Montag, 28.12.2026	**Dienstag, 29.12.2026**	**Mittwoch, 30.12.2026**	**Donnerstag, 31.12.2026**	**Freitag, 01.01.2027**
Weihnachtsferien 2026				
- keine Speiseversorgung -				

Trinkwasser und eine Vitaminecke(Obst/Gemüse), stehen jedem Essenteilnehmer*in, täglich und kostenfrei zur Verfügung

Bitte beachten Sie, dass wir Zu- oder Abbestellung für den jeweiligen Tag bis 08:00 Uhr berücksichtigen können.

Rückgabe des Speiseplan BIS 23.11.2026

Folgende Inhaltsstoffe können in geringen Anteilen in den Speisen vorhanden sein

Zusatzstoffe: 1)mit Farbstoff 2)mit Geschmacksverstärker 3)Aroma 4)geschwefelt 5)gewachst 6)mit Nitritsalz 7)mit Konservierungsstoffen 8)Antioxidationsmittel 9)Süßungsmittel

Allergene: a) Eier b)Erdnüsse c)Fisch d)glutenhaltiges Getreide d1Weizen, d2Roggen,d3 Gerste,d4 Dinkel
e)Krebstiere f)Lupinie g)Milch h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesamsamen l)Soja m)Schwefeldioxid und Sulfite n)Weichtiere