

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
49. KW 03.12. bis 07.12.	Petersilienwurzelsuppe mit Dinkelcroutons <small>(G,U) auch glutenfrei</small>	vegetarisches Chilli con Carne mit Reis	Vollkornmaccaroni mit Tomatensoße dazu Reibekäse <small>(G.) auch lglutenfrei</small>	Vollwert-Milchdinkel mit hausgemachten Apfelmus (Leubaer Streuobstwiese) <small>(M) auch laktosefrei</small>	Boulette mit winterlichem Gemüse und Kartoffeln (vegi: Grünkernbratling)
50. KW 10.12. bis 14.12.	Möhren-Gemüse Eintopf mit hausgemachtem Mühlenbrot <small>(G) auch glutenfrei</small>	Petersilienrisotto mit Ratatouille	Spirelli mit Spinatsauce <small>(G), auch glutenfrei</small>	Quarkauflauf mit Früchten <small>(M) auch laktosefrei</small>	Pellkartoffeln mit Matjeshering (vegi: Rahmgemüse) <small>(M) auch laktosefrei</small>
51. KW 17.09. bis 21.12.	Frische Blumenkohlsuppe mit Sonnenblumenkernen, hausgemachtem Mühlenbrot <small>(G) auch glutenfrei</small>	Schmorkraut mit Sojaschnitzeln dazu Gnocchis <small>(S)</small>	Ricottatortellini mit frischer Gemüsesauce <small>(M,G) auch gluten und laktosefrei</small>	Vollwertmilchreis mit Kirschsauce <small>(M) auch laktosefrei</small>	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Möhrengemüse (vegi: Kräutertofu) <small>(F)</small>

Weihnachtsschließzeit vom 22.12.-02.01.19

**Wir wünschen Allen einen fleißigen Weihnachtsmann und ein gesundes und friedliches Jahr 2019
Herzliche Grüße und vielen Dank vom gesamten Obermühlenteam**

Die Abmeldungen bei akuter Erkrankung sprechen Sie bitte bis spätestens morgens 08:00 Uhr auf unseren Anrufbeantworter.

Bei Wocheneinzelbestellung bitte bis Mittwoch der Vorwoche.

Bei vereinbarten **Lastschriften** werden die Buchungen für den Monat **Dezember ab dem 10.01.2019** durchgeführt.

Kartoffeln: Landwirtschaftsbetrieb Kretschmer, Schönau-Berzdorf, Fleisch/ Wurst: BioFleischerei Mörl, Diehmen, Brot: hausgemacht, Gemüse: eigenes Biesnitzer Feld

Käse: Krabat Milchwelt, Wittichenau; Wild: Familie Neu, Königshainer Berge; Geflügel: Bauernhof Steinert, Horka; Naturkost Erfurt

bei uns verwendete Allergen-Liste: E-Eier, Er-Erdnüsse, F-Fische, G-glutenhaltiges Getreide, M-Milch, N-Nüsse allgemein, S-Sojabohnen, T-Senf, U-Sellerie, V-Sesamsamen,