

DE TH 03515 EG

22. Woche

Kundenname:
 Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(tot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

27.05. Mo
Nudeleintopf mit Hühnerfleisch
 und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,
 Dessert a1,F,G,I,J

Kasselerücken, 9
 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und
 Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

Schweinekammbraten
 mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und
 Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE

EWw.	32
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

Allergene:
 A = Gluten
 a1 = Weizen, a2 Roggen
 a3 Gerste, a4 Hafer
 B = Krebstiere

28.05. Di
Eieromelett
 auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst
 a1,C,F,G,I,J

Hähnchenschnitzel
 mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und
 fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10
 mit Spaghetti und geriebener Käse,
 dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

EWw.	41
Fett	40
KH	48
KJ	3256
Kcal	777

C = Eier
 D = Frisch;
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Laktose

29.05. Mi
Thüringer Bratwurst 4
 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf
 a1,F,G,I,J

Chinapfanne
 Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-
 Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohlrübeneintopf
 mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel,
 dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

EWw.	34
Fett	20
KH	38
KJ	2114
Kcal	504

h1 = Mandeln,
 h2 Haselnüsse
 h3 Walnüsse
 h4 Kaschnüsse
 h5 Pecannüsse
 h6 Paranüsse
 h7 Pistazien

30.05. Do
Heringssilet in Dillsöße
 mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
 dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein
 mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-
 Knödel Selleresalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J

3 Königsberger Klöße
 auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit
 Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE

EWw.	50
Fett	18
KH	36
KJ	1933
Kcal	466

h8 Macadamia
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Schwefeldioxid
 M = Lupinen

31.05. Fr
Gebrahener Fleischkäse
 mit Soße, dazu Lauchgemüse und
 Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Panieretes Flunderfilet
 mit Remouladensoße und heißem Specksalat
 a1,C,F,G,I,J

Schaschlikgulasch
 mit Letscho, dazu Nudeln und
 Balkansalat 3,0 BE

EWw.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2333
Kcal	583

N = Weichtiere
 X = kann Spuren von
 Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

01.06. Sa
Bunter Gemüseeintopf
 mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln,
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,J

Gegrillte Hähnchenkeule
 mit Soße 10, Vitalgemüse und
 Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE

EWw.	36
Fett	20
KH	48
KJ	2335
Kcal	557

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl
 oder Quarkermehl

Guten Appetit!
 Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

02.06. So
Burgunderbraten 9
 mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und
 Salzkartoffeln, Kompott a1,C,I,J

Putenkeulenbraten
 mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen
 und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE

EWw.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Vollkornbrot, Dessert a₁,c,f,g,i,j

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

1 Hefekloß a₁,c,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Millerin Art“⁸

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln⁶, dazu Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert c

Mo

Di

Bunter Schichtsalat a₁,f,g,i

m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a₁,f,g,i

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert⁸

mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst g,j

Mi

Schweinefiletstreifen

auf frischen Salaten der Saison mit Saurer-Sahne-Dressing f,g

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln⁶ und Cocktail-Dipp, dazu Obst a₁,c,f,g,i,j

Lachsfilet⁸

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a₁,g

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Nudelsalat, dazu Obst a₁,c,f,g,i,j

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette mit Tomaten garniert a₁,g

Thunfischsteak gegrillt⁸

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat, Dessert a₁,c,f,g

Fr

Großer Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, Brot und Butter, dazu Dessert a₁,g

Gnocchi

mit Blattspinat- Käsesoße dazu Eisbergsalat und Dressing, Obst a₁,f,g,i

Viktoria Seebarschfilet⁸

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a₁,c,

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen Salaten der Saison, Kürbiskerne Croutons, Mandarinen Italienisches Dressing, dazu 1 Brötchen a₁,f,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu 1 Brötchen, Dessert a₁,f,i Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

22. Woche

Name: _____
 Tour: _____

Abendbrot vom 27.05. bis 02.06.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Thunfischsalat
 mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
 mit Thüringer Kartoffelsalat
 A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
 2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
 Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
 dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
 mit Mix Pickles und
 Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
 mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
 Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringssfilet „Matjes Art“
 dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
 A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit
 Johanniskernmehl oder
 Quarkermehl

Allergene:

- A = Gluten
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch/Lactose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von
 Allergenen enthalten

Abendbrot vom 27.05. bis 02.06.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Thunfischsalat
 mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
 mit Thüringer Kartoffelsalat
 A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
 2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
 Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
 dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
 mit Mix Pickles und
 Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
 mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
 Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringssfilet „Matjes Art“
 dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
 A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit
 Johanniskernmehl oder
 Quarkermehl