

20. Woche

Kundenname:
Tour: _____

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

13.05. **MO** Nudelsuppe
mit Gemüse und Rindfleischinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G

Burgunderbraten
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

paniertes Fischfilet
auf Rahmspinato, dazu Salzkartoffeln,
und Dessert A1,F,G,D 3,0 BE
Kcal 520

14.05. **Di** Hähnchenschnitzel
mit Sauce und Buttergemüse, dazu Salz-
kartoffeln A1,G,I,J

Chili Con Carne
mit gebratenen Hackfleisch, dazu gedünsteter
Reis und frisches Obst A1,F,G,I

Schweinesteak gedünstet
mit Sauce, dazu Romanesco Mix und
Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 576

15.05. **Mi** Makkaroni
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

3 Königsberger Kochklopse
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und
bunter Bohnensalat A1,C,F,G,I

gekochtes Rindfleisch A1,G,I
mit Meerrettichsauce, dazu Bouillon-
kartoffeln und frisches Obst 3,0 BE
Kcal 583

16.05. **Do** 3 Hefeklöße
mit warmen Zimtbirnen A1,C,G

Mutzbraten
mit Sauce, dazu Sauerkraut & hausgemachter
Kartoffelpüree A1,C,F,G,I,J

pikantes Hühnerfrikassee
dazu gedünsteter Reis und exotischer
Krautsalat A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 599

17.05. **Fr** Schweinegulasch
in Sahnesauce, dazu Apfelrotkohl und
Semmelknödel A1,C,F,G,I

gebratenes Schollenfilet
mit Remouladensauce, dazu hausgemachter
warmer Kartoffelsalat A1,C,F,G,I

Italien. Tomatenfleisch A1,C,F,G,I
Schweinefleisch mit Tomatenwürfel
dazu Nudeln und Dessert 3,5 BE
Kcal 777

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

18.05. **Sa** Schnittbohne Eintopf
mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

ofenfrischer Hackbraten A1,C,F,G,I
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
Kcal 585

Eiw.	31
Fett	30
KH	36
KJ	2444
Kcal	585

19.05. **So** Kasselerbraten
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Brokkoligemüse und
Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Kcal 466

Eiw.	50
Fett	12
KH	36
KJ	1953
Kcal	466

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannessermehl od. Quarkermehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG



Allergene:

- A (1-4) = Gluten
- A1 = Weizen
- A2 = Roggen
- A3 = Gerste
- A4 = Hafer
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch/laktose
- H1 = Mandeln
- H2 = Haselnüsse
- H3 = Walnüsse
- H4 = Cashewnüsse
- H5 = Pecannüsse
- H6 = Paranüsse
- H7 = Pistazien
- H8 = Macadamia
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

Spargelwoche 7,90 €/Portion

13.05.

Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen
und Butter, Dessert A1,C,G,I

Brokkoli-Nussecke
mit rote Beete Schaum, dazu Salz-
kartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Schweinesteak mit Stangenspargel
dazu Sauce Hollandaise und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I

14.05.

Die

gebratene Hähnchenkeule
mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat A1,C,F,G,I

haugemachter Kräutergurke
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst
F,G,I

große Portion Stangenspargel
mit holländischer Sauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,F,G,I

15.05.

Mi

Salatteller "Nizza" mit Tomate, Gurke
Eisberg, Mais, Ei, Thunfisch, Zwiebeln
Artischocken, Dress., Bröt. & Butter A1,G

Italienischer Kartoffelaufauf
mit Tomaten und Zucchini, überbacken
mit Käse, dazu frisches Obst G,I

Fischfilet A1,D,F,G,I
mit Spargel, überzogen mit Sauce
Hollandaise, dazu Salzkartoffeln, Obst

16.05.

Do

Tortellinisalat
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-
Dip, dazu Dessert A1,C,F,G,I,J

Stangenspargel
mit zerlassener Butter, dazu Salz-
kartoffeln und roher Schinken, Obst G

17.05.

Fr

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit
Vanillesauce G

feines Pilzragout
mit frischen Kräutern, dazu Semmelknödel
und Dessert A1,C,F,G,I

Spargel-Kartoffel-Aufauf
mit gekochtem Schinken, dazu Dessert
C,G

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen
Nuggets, dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Soljanka

dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

20. Woche

Name: _____
 Tour: _____

Abendbrot vom 13.05. bis 19.05.2024

Abendbrot vom 13.05. bis 19.05.2024

Mo
bunter Eiersalat
 mit gekochtem Schinken, dazu 2 Brötchen
 und Butter A1,C,G,J

Mo
bunter Eiersalat
 mit gekochtem Schinken, dazu 2 Brötchen
 und Butter A1,C,G,J

Di
gebratene Hähnchenkeule
 dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Di
gebratene Hähnchenkeule
 dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Mi
Gemischte Käseplatte
 (verschiedene Sorten Käse)
 Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,e

Mi
Gemischte Käseplatte
 (verschiedene Sorten Käse)
 Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,e

Do
2 kleine Frikadellen
 mit Kartoffelsalat, Senfütchen A,C,G,I

Do
2 kleine Frikadellen
 mit Kartoffelsalat, Senfütchen A,C,G,I

Fr
Aufschnittplatte
 (3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke,
 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr
Aufschnittplatte
 (3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke,
 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa
Hausmacher Sülze
 mit Remouladensauce und 2 Scheiben
 Mischbrot A1,C,F,G,I,J

Sa
Hausmacher Sülze
 mit Remouladensauce und 2 Scheiben
 Mischbrot A1,C,F,G,I,J

So
Geflügelsalat
 mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu
 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

So
Geflügelsalat
 mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu
 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

Allergene:

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

Allergene:

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

- 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
- Guarkernmehl

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- Johanniskernmehl o.

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 9 = mit Nitrit
- 10 = gebunden mit