



22. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

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

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

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

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

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

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

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

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

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

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

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

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Schweinekammbraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777

Kohl-rübenintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, KH dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504

3 Königsberger Klöße auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

Schasslikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

MENÜ 2 (auch als Mini)

01.06. Sa Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

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

MENÜ 3 Schonkost

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557

Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johanniskeimnchl oder Quarknirnchl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag.

Guten Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

N=Weichiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

L= Sesamamen
K= Schwefeldioxid
M=Lupinen
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Maraadannia
I= Sellerie
F= Senf
L= Sesamamen
K= Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

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

1 Hefekloß a1,g,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Di

Bunter Schichtsalat a1,f,g,i
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Bagnetbrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,f,g,i
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckartoffelsalat, Obst g,j

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing r,g

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,c,f,g,i,j

Lachsfilet 8
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 gegrillt 8
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 Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
r,art. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,g,

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Soljanka

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

22. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 27.05. bis 02.06.2024

Abendbrot vom 27.05. bis 02.06.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

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

Di

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

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

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

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

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

Sa

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

So

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

So

Heringssilet „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

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

- 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

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