

23. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

03.06. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1.F.1

04.06. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1.G.C

05.06. Mi Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beele-Salat 5. a1.G.1.J

06.06. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1.G.1.J

07.06. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1.C.F.G.1.J

MENÜ 2

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1.F.G.1.J

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1.F.1

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1.G.F.G.

Hausmacher Sätze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1.G.1.J (2 Folien)

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1.C.G.F.1

(rot gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1.F.G.1 4,5 BE

2 Rostbratwürstchen 4 auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F.1 3,0 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1.C.F.G.1.J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1.C.F.G.1 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F.1 3,0 BE

(schwarz gekennzeichnet)

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

B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdsüsse
F=Soja
G=Laktose

h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macaadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid

M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

08.06. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1.F.1

09.06. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1.G.

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F.1 3,5 BE

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1.G.1.J

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 Geräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannessermehl oder Guartermehl

	Eiw.	Fett	KH	KJ	Kcal
3 gebratene Fleischklößchen	29	24	43	2228	532
2 Rostbratwürstchen 4	36	34	36	2475	591
Gedämpftes Seelachsfilet 8	32	6	36	1649	392
Hähnchenkeule	42	19	42	2175	514
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet	25	34	37	2423	576

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,G,

MENÜ 7 Sondermenü

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

mit Champignons und Gurke, Rahmsauce
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G

Käsespätzle a1,C,G,

mit Rahmsauce, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

geschmorte Lammkeule

mit Thymiansauce, uns Ratatouillegemüse
dazu Reis und Dessert a1, I,J,F

Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Brokkoli Auflauf

mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert a1,C,G

Thür. Rostbrätel

mit Zwiebelsoße und Kartoffel- und
Krautsalat (getr. verpackt), Dessert a1,G,I,J

Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Krustenbraten mit Schwarte

dazu Soße und 2 Thüringer Klöße
Reichsalat, Dessert a1,G,R,I,J

Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,G,I

Nudel-Spinat- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe

auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F,I,J,I,4

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croupons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing
a1, G,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

23. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 03.06.2024 – 09.06.2024

Abendbrot vom 03.06.2024 – 09.06.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Di.

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Allergene:

Allergene:

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

- 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

- 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