



DE
TH 03593
EG

SPEISEPLAN für die Woche vom

20.04.-26.04.2026

17. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

20.04. Mo
Nudeleintopf
mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G

21.04. Di
feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott, A1,G

22.04. Mi
Wurstgulasch A1,G,I
Jagdwurst, Gurke und Zwiebel in Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches Obst

23.04. Do
Schweineschnitzel
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I

24.04. Fr
Hähnchenpfanne „ungarische Art“
mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Reis & Obst A1,F,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

Wirsingrolade
dazu Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I

Schweineleber
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Rotkrautsalat A1,G,I

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

deftige Krautpfanne
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,I

Szegeđiner Gulasch
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

gebratener Fleischkäse
auf Rahmspinato, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G 3,0 BE Kcal 520

Schlemmerfischpfanne „Toskana“
dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat A1,D,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 392

Graupeneintopf A1,C,G,I
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Kcal 520

Eierragout A1,C,F,G,I,J
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu Salzkartoffeln & frisches Obst 4,0 BE Kcal 563

Rindersauerbraten
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Semmelknödel, A1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 563

MENÜ II

25.04. Sa
Putenrahmgulasch
mit Spiralen und Rote Bete-Salat, Dessert A1,G,C,I,F

26.04. So
Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)
mit Sauce, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

BE-Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen und feinem Gemüse, Dessert A1,F,I 25 Eiw., 18 Fett, 45 KH, 2617 KJ, 625 Kcal

Putenbrustbraten
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse, Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 42 Eiw., 16 Fett, 37 KH, 1953 KJ, 466 Kcal

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

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben 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 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

20.04.

Mo

Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

Brokkoli
in Käsesahnesauce, dazu Salzkartoffeln,
Salat und Dessert A1,F,G,I

Zwiebelschnitzel
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,
dazu Salat, Dessert A1,C,F,G,I

21.04.

Di

verschiedene Blattsalate A1,C,G
mit Tomate, Gurke, dazu Kräuterdressing,
Croupons, Butter & Brötchen, Dessert

gebratene Chinesische Nudeln
mit Asia- Gemüse in süß-saurer Sauce,
dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

Hamburgerschnitzel
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und
Rotkrautsalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

22.04.

Mi

fruchtiger Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, Tomaten, Paprika
und Früchten, dazu frisches Obst A1,C,F,G

Gemüsefrikadelle
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln
und Salat, Obst A1,C,F,G,I

Kaninchenkeule geschmort
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl5 und
2 Thüringer Klöße2,6,8, Dessert A1,F,G,I

23.04.

Do

Italienischer Brotsalat A1,C,G
mit geröst. Brot, Salami, Rucola, Tomaten,
geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert

2 Stück Apfelstrudel
dazu warme Vanillesauce und ein belegtes
Brötchen mit Käse A1,G,X

gebratene Hähnchenbrust
mit Gorgonzolasauce, dazu Blattspinat-
Risotto und frisches Obst A1,F,G,I

24.04.

Fr

Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Eisberg
Paprika, Weißkäse, Mais, Zwiebeln,
Oliven, Knoblauchdr., Bröt. & Butter A1,G

Tortellini mit Käse gefüllt
dazu feine Tomatensauce und Reibekäse,
frisches Obst A1,C,G,I

Lachspfanne A1,D,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champignons in Sauce
Bernaise, dazu Bandnudeln und Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Sprossen,
Paprika und Minifühlingsrollen, dazu
1 Brötchen und Asia-Dressing
A1,F,K

MENÜ 8

Pizza „Hot Dog“

mit Wiener, saure Gurkes,
Röstzwiebeln und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,I,J,G

17. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 20.04. bis 26.04.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
1 Brötchen und Butter A

Mo

Geflügelsalat
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
1 Brötchen und Butter A

Di

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Kürbiskernbrot & Butter A1,G

Di.

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Kürbiskernbrot & Butter A1,G

Mi

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mi

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Do

Schweineschnitzel
mit hausgemachtem Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

Do

Schweineschnitzel
mit hausgemachtem Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A,G

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat und
Butter A,G,C

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat und
Butter A,G,C

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

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

- 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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl