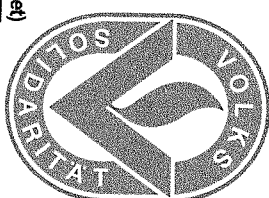




36. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

31.08.
Mo

Erseneintopf⁹
mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel,
dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3,
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet
in milder Curryrahmsoße 10, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551

Allergene:
A=Gluten

a1=Weizen, a2 Roggen

a3 Gerste, a4 Hafer

B=Krebstiere

C=Eier

D=Fisch:

E=Erdnüsse

F=Soja

G=Laktose

h1=Mandeln,

h2 Haselnüsse

h3 Walnüsse

h4 Kaschnüsse

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8Macadamia

I=Sellerie

J=Senf

K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid

M=Lupinen

N=Weichtiere

X= kann Spuren von Allergenen enthalten

02.09.
Mi

Eisbeinfleisch⁹
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
mit Letscho und Tomatenwürfel,
dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hühnersuppeintopf
mit Gemüse- und Reiseinlage,
Dessert F,I 3,0 BE
Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594

03.09.
Do

Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln
und Farmersalat a1,C,F,G,I

Hähnchenfrikassee
mit Gemüse, dazu Obst
G,F,I,a1

Bauernhacksteak
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I
Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406

04.09.
Fr

Gehacktesoße
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1,F,G,I

Dicke Rippe geräuchert und gepökelt⁹
auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln
a1,F,I,J,I

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalat 5,a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

05.09.
Sa

Schnittbohnenintopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfischer Hackbraten⁴
mit Soße 10, dazu Mischgemüse,
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332

06.09.
So

Kasselerbraten⁹
mit Soße, dazu Rotkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat a1,G

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Obst a1,G

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott,
dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,I,I,F

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohllegemüse und
2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,I,G

Gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsauce und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüsesauce und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskernen,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Chili Con Carne

mit Schweinefleisch, Paprika, Mais
Rote Bohnen und Reis
a1,F,I

Montag bis Freitag

36. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 31.08. – 06.09.2026

KW 36

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stülze
mit Remouladensauce und
2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, 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
Guarkernmehl

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

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stülze
mit Remouladensauce und
2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, 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
Guarkernmehl

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