

30. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

20.07. Mo Nudleintopf mit Fleischklößchen und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G,I

Thüringer Knacker auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senf, Dessert A1,G,I,J

pikantes Hühnerfrikassee mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis und Salat, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

21.07. Di Hähnchenschnitzel mit Sauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I

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

gedünstete Putenbrust mit Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE

22.07. Mi Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce, dazu Semmelknödel und Krautsalats A1,C,F,G,I

Seehechfilets paniert in Dill-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Krautsalat A1,D,F,G,I

Spätzleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

23.07. Do 2 Stück Eierpaddy auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln A1,C,F,G,I

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu hausgemachter warmer Kartoffelsalat A1,F,G,I,J

Schlemmerfischpfanne mit buntem Gemüse, dazu Reis und Gurkensalat A1,D,F,G,I 4,0 BE

24.07. Fr Spaghetti „Carbonara“ Hackfleisch in feiner Käsesahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,G,I

hausmacher Sülze mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Gepökelter Schweinekamm mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Obst A1,G,I 3,0 BE

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

25.07. Sa Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen & Dess. A1,G,I,J

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,5 BE

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 Johanneskeimwehl od. Guarkeimwehl

26.07. So Burgunderbraten mit Bratensauce, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensauce, dazu Fingerringen & Salzkart., Kompott A1,F,I 3,0 BE

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH & Co. KG
Niederlassung
Greshheim

- 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 = Castanufüsse
H5 = Pecanufüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Eiw.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

Eiw.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2353
Kcal	583

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

Eiw.	25
Fett	21
KH	44
KJ	1935
Kcal	288

Eiw.	36
Fett	6
KH	44
KJ	1649
Kcal	392

Eiw.	26
Fett	27
KH	38
KJ	2353
Kcal	583

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

20.07.
Mo

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
dazu Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Gnocchipfanne
mit Gemüse der Saison, dazu
Tomatensauce, Salat und Dessert A1,C,G

Jägerschnitzel
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu
Röstkartoffeln & Salat, Dess. A1,F,G,I

21.07.
Di

Tortellinisalat
mit gekochtem Schinken, Tomaten und
Lauch, 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I

3 Stück Schokohäufel
mit warmer Vanillesauce, dazu ein
belegtes Brötchen mit Käse A1,G,X

Zwiebelschnitzel
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,
dazu Rote Bete und Obst A1,F,G,I

22.07.
Mi

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Frühlingsrolle
mit Tomaten-Currysauce, dazu
gedünsteter Reis und Krautsalat, A1,F,G,I,J

Hasenfetter
in Wacholderrahmsauce, dazu Rotkohl
und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

23.07.
Do

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

Gemüseschnitzel
mit Käsesauce, dazu hausgemachter
Kartoffelbrei und Gurkensalat A1,C,F,G,I

½ Wiesenhähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu ein
Brötchen und frisches Obst A1,G,X

24.07.
Fr

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

Blumenkohl „Polnisch“
mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahm-
sauce und Kartoffeln, Dessert A1,C,G,I

Thunfischsteak gegrillt
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelecken,
Kräuterdip und Salat, Dessert A1,D,G

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
frische Salate der Saison
mit Kartoffeltaschen
(gefüllt mit Frischkäse)
dazu American Dressing A1,C,G

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch, Champignons
und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen
und Dessert
A1,G,I

30. Woche

KW 30 Abendbrot vom 20.07. bis 26.07.26

Änderungen vorbehalten

Mo
20.07. **Brathering**
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter A1,D,G

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

Mi
22.07. **Gemischte Käseplatte**
(verschiedene Sorten Käse) 2 Scheiben
Vollkornbrot, Butter A,G

Do
23.07. **Bratenplatte**
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Fr
24.07. **2 kleine Frikadellen**
mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

Sa
25.07. **Salamiplatte**
3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu Mischbrot und Butter A,G

So
26.07. **2 Schinkenröllchen**
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A,C,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 Guarkeermehl

Name:

Tour:

KW 30 Abendbrot vom 20.07. bis 26.07.26

Änderungen vorbehalten

Mo
20.07. **Brathering**
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter A1,D,G

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

Mi
22.07. **Gemischte Käseplatte**
(verschiedene Sorten Käse) 2 Scheiben
Vollkornbrot, Butter A,G

Do
23.07. **Bratenplatte**
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Fr
24.07. **2 kleine Frikadellen**
mit Kartoffelsalat, dazu Senf
A1,C,F,G,I,J

Sa
25.07. **Salamiplatte**
3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu Mischbrot und Butter A,G

So
26.07. **2 Schinkenröllchen**
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A,C,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 Guarkeermehl