

DE
TH 03515
EG

21. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

19.05. Mo Nudeleintopf
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

20.05. Di Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf F,G,I

21.05. Mi Gulasch vom Rind und Schwein
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

22.05. Do Gebratener Fleischkäse
auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst
G,F,I,I

23.05. Fr Gefüllte Paprikaschote
mit Schinkentomatensosse, 9 dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüserais
Dessert a1,F,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Heringsfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und
Bohnsalat a1,C,F,G,I,J

Geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Eieromelett
mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, 6
Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 457

Italienisches Tomatenfleisch
Schweinef., 10 mit Tomatenwü. dazu
Spiralen, Eisberg, Dres. 5.a1,r,g,i,3,5 BE
Kcal 777

Schweinesteak gedünstet
mit Soße ,10 dazu Romanoesco Mix
und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE
Kcal 573

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße 10, dazu Fingerhühn
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
Kcal 578

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln,
Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 487

MENÜ 2 (auch als Mini)

24.05. Sa Putenrahmgulasch
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

25.05. So Gefüllter Schweinekamm (mit Hackf.)
mit Soße, dazu Sommergemüse,
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J,3,0 BE

MENÜ 3 Schonkost

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen, 4 und feinem
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
Kcal 625

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I
Eiw. 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeim
oder Quartermehl

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 Bratklopse
mit Mayonaisse Salat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,f,g,j

MENÜ 6 Vegetarisch
(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medallion
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Dessert a1,c,g,i

Di
2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,f,g,j

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1,c,g,i

Schweinesteak „au four“ a1,f,g,i,j
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Mi
Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat f,g,j

Bunte Nudeln
mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,f,g,i

Lachspfanne, a1,c,f,g,i,j
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Do
Paniertes Schweinsnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1,c,f

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1,f,g,i

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,c,f,g,i,j

Fr
Holländischer Käsesalat a1,c
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanillereisbrei
mit heißen Sauerkirschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,c

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu
Dessert a1,c,f,i

Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasproussen
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,c,f

MENÜ 8

Bauernbratwurst 9
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree, Senf a1,i,j,g
Montag bis Freitag

21. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,E,G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“
Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,E,G}

Di

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

Di.

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

Mi

Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F,G,I}

Mi

Kräuterquark
2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Do

Gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf _{A,C,E,I}

Fr

1 Frikadelle
mit Kartoffelsalat
und Senf _{A,C,E,I}

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 _{A,G,C}

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A,G,C}

- 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 Guarfermehl

- 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 Guarfermehl