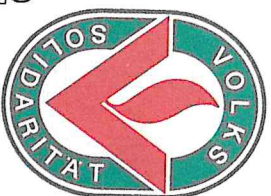


# 24. Woche

Kundenname:  
Tour:



09.06. **Mo** Pflingstmontag

**MENÜ 1** (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3** Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

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 Kaschunüsse  
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

10.06. **Di** mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

**Erbseintopf<sup>9</sup>**

**Kohlroulade**  
mit Speck-Zwiebel-Soße<sup>3</sup>, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

**Hähnchenbrustfilet**  
in milder Curryrahmsauce<sup>10</sup>, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,IJ 3,5 BE  
Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573

11.06. **Mi** mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,IJ

**Geflügelberragout**

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

**Bauernhacksteak**  
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I  
Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594

12.06. **Do** mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln Farmersalat a1,C,F,G,I

**Paprikarahmschnitzel**

**Hähnchenfrikassee**  
mit Gemüse dazu Obst G,F,IJ a1

**Hühnersuppenintopf**  
mit Gemüse- und Reisensilage, Dessert, F,I 3,0 BE  
Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406

13.06. **Fr** mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I

**Gehacktesoße**

**Kräuterguark**  
mit 2 gekochten Eiern ( getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, G,F,IJ a1

**Gedünsteter Seelachs**  
in Dillsauce<sup>10</sup>, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat<sup>5</sup>, a1,F,G,IJ 3,0 BE  
Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

14.06. **Sa** mit 2 Krakauer Würstchen<sup>4</sup>, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

**Schnittbohneintopf**

**Ofenfrischer Hackbraten<sup>4</sup>**  
mit Soße<sup>10</sup>, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE  
Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332

15.06. **So** mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,IJ

**Kasselerbraten<sup>9</sup>**

**Rindersauerbraten**  
mit Soße<sup>10</sup> und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,IJ 4,0 BE  
Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

**MENÜ 2** (auch als Mini)

**MENÜ 3** Schonkost

- 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 Johannessermehl oder Guarkeimehl

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

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Pfingstmontag

Di

### Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und  
Farmersalat, a1,G

### vegetarische Bolognese

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

### Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und  
Blattspinat Risotto, Dessert a1,J,I,F

Mi

### Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

### Champignonpfanne

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

### Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und  
2 Th. Klöße, Obst, a1,J,I,G

Do

### Wurstsalat

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

### Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit  
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

### gefüllte Schweinelende

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

Fr

### Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

### Süße Schupfnudeln

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

### Putenbrustgeschneitzeltes

dazu Kurkumagehüsesoße und  
Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

## Täglich

Von

Dienstag – Freitag

## MENÜ 5

### Salatpokal

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

## MENÜ 8

### Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst  
a1,F,I  
Dienstag bis Freitag

# 24. Woche

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

Abendbrot vom 09.06. bis 15.06.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**  
**Salami-Käseplatte**  
 Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen  
 und Butter <sub>A, G</sub>

**Di**  
**Räucherfischplatte**  
 mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot  
 und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**  
**Hausmacher Wurstplatte**  
 3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,  
 dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Do**  
**Schinkenröllchen**  
 mit Nudelsalat  
<sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Fr**  
**Käseplatte**  
 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
 dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

**Sa**  
**Hausmacher Sülze**  
 mit Remouladensauce und  
 2 Scheiben Mischbrot <sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**So**  
**Geflügelsalat**  
 mit Spargel, Ananas und Champignons,  
 dazu 1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, G, C, F, I, J</sub>

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 09.06. bis 15.06.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**  
**Salami-Käseplatte**  
 Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen  
 und Butter <sub>A, G</sub>

**Di.**  
**Räucherfischplatte**  
 mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot  
 und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**  
**Hausmacher Wurstplatte**  
 3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,  
 dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Do**  
**Schinkenröllchen**  
 mit Nudelsalat  
<sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Fr**  
**Käseplatte**  
 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
 dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

**Sa**  
**Hausmacher Sülze**  
 mit Remouladensauce und  
 2 Scheiben Mischbrot <sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**So**  
**Geflügelsalat**  
 mit Spargel, Ananas und Champignons,  
 dazu 1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, G, C, F, I, J</sub>

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 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