

43. Woche

Kundenname:

Tour:

DE
TH 03593
EG

	MENÜ 1 (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)	
19.10. Mo	Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G,I	Wirsingroulade dazu Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert A1,F,G,I	3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse ¹⁰ , dazu Petersilien- kartoffeln ⁶ , Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 29 Fett 27 KH 38 KJ 2204 Kcal 524
20.10. Di	4 Eierkuchen mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G	Kasslerbraten mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁶ A1,F,I,J	Putenbrustfilet in Geflügeljus ¹⁰ , gedünsteter Brokkoli und Salzkartoffeln ⁶ A1,F,G,I 3,5 BE	Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316
21.10. Mi	Schweinegulasch in Sahnesauce, dazu Spiralen und Apfel- Möhrensalat A1,G,I,J	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln ⁶ A1,C,D,F,G,I	Spätzleintopf A1,C,G,I mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 288
22.10. Do	Jägerschnitzel auf Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln ⁶ und frisches Obst A1,C,G,I	Dicke Rippe (mit Knochen) mit Sauce, dazu Rosenkohl Gemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,G,I	2 Stück Fischburger in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree ⁶ und Gurkensalat A1,D,F,G,I,J 4,0 BE	Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
23.10. Fr	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Sauce, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,G,I	Chili Con Carne mit Schweinehackfleisch, Kidneybohnen und Mais, gedünsteter Reis und Obst A1,F,G,I	2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 Kcal 524

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

	MENÜ 2	MENÜ 3 Schonkost
24.10. Sa	Hähnchenrahmgulasch mit Spiralen und Rote-Bete-Salat, Dessert A1,C,F,G,I	Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen ⁴ & feinem Gemüse, Dessert A1,F,I 3,0 BE
25.10. So	Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) mit Sauce, dazu Sommergemüse und Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J	Putenbrustbraten in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & Salzkartoffeln ⁶ , Kompott A1,F,I 3,0 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 Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG
Niederlassung
Griesheim

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

19.10.
Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

Brokkoli-Kohlrabi-Gemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Dessert A1,F,G,I

Parmesanschnitzel
mit Tomatensauce und Spaghetti, dazu
Salat und Dessert A1,C,F,G,I

20.10.
Di

Salatteller "Nizza" mit Tomate, Gurke
Eisberg, Mais, Ei, Thunfisch, Zwiebeln
Artisch., Dress., Bröt. & Butter A1,C,D,G

Panierte Champignons
mit Tomatensauce, dazu Mandelreis und
Eisbergsalat mit Dressing, Obst A1,C,F,G,I

Schweinesteak „Au Four“ A1,F,G,I,J
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Röstkartoffeln⁶, Salat und Obst

21.10.
Mi

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreusel G

Kartoffel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Apfel-
Möhrensalat und frisches Obst A1,G,I

Wildgulasch
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu Dessert A1,C,F,G,I

22.10.
Do

Curry-Nudelsalat mit Hähnchenstreifen
Tomate, Paprika, Ananas und Kräutern in
Curry- Joghurtdressing, Dessert A1,C,F,G

Makkaroni A1,F,G,I
in feiner Käsesahnesauce, dazu
Gurkensalat und frisches Obst

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

23.10.
Fr

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat⁶, Garnitur und Senf
A1,C,G,I,J

Schupfnudel- Gemüsepfanne
mit frischem Gemüse, dazu Tomatensauce
und Dessert A1,C,F,G,I

Forelle „Müllerin“⁸ A1,D,G
mit zerlassener Butter, dazu Petersilien-
kartoffeln⁶ und Salat, Dessert

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Mozzarella, dazu Frenchdressing
und 1 Brötchen
A1,C,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,
Champignons und Kartoffelwürfeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

43. Woche

KW 43 Abendbrot vom 19.10. bis 25.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo 19.10.	Holländischer Käsesalat mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, A1,F,G,I
Di 20.10.	gemischte Wurstplatte 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke 2 Scheiben Kürbisbrot und Butter A1,G
Mi 21.10.	Räucherfischplatte mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G
Do 22.10.	Bratenplatte 3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G
Fr 23.10.	paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁶ , Garnitur und Senf A1,C,G,I,J
Sa 24.10.	Bunter Schichtsalat mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken, & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1, C
So 25.10.	Gemischte Käseplatte Verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

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
Guarkernmehl

Name:

Tour:

KW 43 Abendbrot vom 19.10. bis 25.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo 19.10.	Holländischer Käsesalat mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, A1,F,G,I
Di 20.10.	gemischte Wurstplatte 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke 2 Scheiben Kürbisbrot und Butter A1,G
Mi 21.10.	Räucherfischplatte mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G
Do 22.10.	Bratenplatte 3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G
Fr 23.10.	paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ⁶ , Garnitur und Senf A1,C,G,I,J
Sa 24.10.	Bunter Schichtsalat mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken, & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1, C
So 25.10.	Gemischte Käseplatte Verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

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
Guarkernmehl