



SPEISEPLAN für die Woche vom 12.05.-18.05.2025

20. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

12.05. Mo **Nudelsuppe** mit Gemüse und Rindfleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G

Burgunderbraten mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Italien. Tomatenfleisch A1,C,F,G,I Schweinefleisch mit Tomatenwürfeln dazu Nudeln und Dessert 3,5 BE
Eiw. 41, Fett 40, KH 55, KJ 3256, Kcal 777

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

13.05. Di **Hähnchenschnitzel** mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu hausgemachte Röstkartoffeln A1,C,F,G,I

Schweinesteak gedünstet mit Sauce, dazu Romano Mix und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

14.05. Mi **Makkaroni** mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

3 Königsberger Kochklopse mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat A1,C,F,G,I

gekochtes Rindfleisch A1,G,I mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 38, KJ 2353, Kcal 583

15.05. Do **3 Hefeklöße** mit warmen Zimbirnen A1,C,G

Mutzbraten mit Sauce, dazu Sauerkraut & hausgemachter Kartoffelpüree A1,C,F,G,I,J

pikantes Hühnerfrikassee dazu gedünsteter Reis und exotischer Krautsalat A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24, Fett 26, KH 44, KJ 2500, Kcal 599

16.05. Fr **Schweinegulasch** in Sahnesauce mit Salzkartoffeln, dazu bunter Bohnensalat A1,F,G,I

Chili Con Carne mit gebratenen Hackfleisch, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I

paniertes Fischfilet auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,D,F,G 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 28, KH 36, KJ 2178, Kcal 520

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

17.05. Sa **Weißer Bohneneintopf** mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

3 Gehacktesklößchen auf Rahmkohlraut mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 31, Fett 30, KH 36, KJ 2444, Kcal 585

18.05. So **Rindersauerbraten** mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

Schweinesteak natur A1,C,F,G,I mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Eiw. 50, Fett 12, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gottha GmbH & Co. KG

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärtzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Guarkeimehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

12.05.

Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Brokkoli-Nussecke
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Hähnchenbrustfilet „Piccata“
mit Käsepanade, dazu Tomatensauce & Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I

13.05.

Die

gebratene Hähnchenkeule
mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

hausgemachter Kräutergurke
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst F,G,I

Hirschbraten
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

14.05.

Mi

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

gebratene Chinesische Nudeln
mit Asia- Gemüse in süß-saurer Sauce, dazu Dessert A1,C,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein
mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

15.05.

Do

Tortellinisalat
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch, dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

gebackene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree, exotischer Krautsalat, Obst

16.05.

Fr

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce G

feines Pilzragout
mit frischen Kräutern, dazu Semmelknödel und Dessert A1,C,F,G,I

Fischfilet Bordelaise A1,C,F,G,I
mit holländischer Sauce, dazu Bandnudeln und Bohnensalat, Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen Nuggets, dazu 1 Brötchen und American Dressing A1,G

MENÜ VIII

Hausgemachte Soljanka

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

20. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 12.05. bis 18.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo
bunter Eiersalat
 mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen
 und Butter, A1,C,G,I

Di
gebratene Hähnchenkeule
 mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben
 dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Mi
Schinken-Käseplatte
 2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G

Do
Streichwurstplatte
 Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
 dazu Brot und Butter A1,G

Fr
Kräuterquark
 mit Garnitur und 2 Scheiben
 Sonnenblumenbrot A1,G

Sa
Aufschnittplatte
 mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So
Heringfilet „Matjes Art“
 dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
 A1,G,I,

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

Abendbrot vom 12.05. bis 18.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo
bunter Eiersalat
 mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen
 und Butter, A1,C,G,I

Di.
gebratene Hähnchenkeule
 mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben
 dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Mi
Schinken-Käseplatte
 2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G

Do
Streichwurstplatte
 Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
 dazu Brot und Butter A1,G

Fr
Kräuterquark
 mit Garnitur und 2 Scheiben
 Sonnenblumenbrot A1,G

Sa
Aufschnittplatte
 mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So
Heringfilet „Matjes Art“
 dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
 A1,G,I,

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 Guarkeermehl

- 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