



04. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

23.01. Mo bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

24.01. Di feiner Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Pflirsichkompott A1,G

25.01. Mi Gehacktessauce dazu Spiralen und Karotten-Apfel-Salat A1,C,F,G,I

26.01. Do Schweineschnitzel mit Sauce und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

27.01. Fr 3 Königsberger Kochklopsen mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat A1,C,F,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

gefüllte Kohlroulade mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

Kasselerbraten mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,F,G,I

gegrillte Hähnchenkeule dazu Sauce, Spargelgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I

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

Sehechtfilets paniert in Zitronenbutter sauce, dazu hausgem. Kartoffelpüree und rote Beete Salat A1,F,G,D

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Italienisches Tomatenfleisch Schweinefleisch mit Tomatenwürfeln & dazu Nudeln, Dessert A1,C,F,G,I 3,5 BE Kcal 777

3 gekochte Eier in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln, dazu frisches Obst A1,C,G,I 3,0 BE Kcal 485

Fischburger in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln & Karotten-Apfel-Salat A1,F,G,D 3,0 BE Kcal 520

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I in milder Curryrahmsauce mit FritichtenKH dazu gedünsteter Reis und Obst 3,0 BE Kcal 551

Kürbisgulasch A1,C,F,G,I vom Schwein in Sahnesauce, dazu Böhmisches Semmelknödel 3,0 BE Kcal 576

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:

Menü Express
Gotha GmbH
& CO KG

28.01. Sa weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

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

3 Gehacktesklößchen

EWw.	31
Fett	30
KH	36
KJ	2444
BEKcal	585

3 Schweinesteak natur

EWw.	50
Fett	12
KH	36
KJ	1953
BEKcal	466

- 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 Johannesskörnern od. Guarkeimehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

23.01.

Mo

Geflügel Salat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

vegetarische Bolognese
dazu Nudeln und Salat, Dessert A1,C,G

gefüllte Schweinelendchen A1,G,I

mit Hackfleisch, Cham.-Rahmsauce,
Röstkartoffeln, dazu Salat und Dessert

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

24.01.

Die

verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak, dazu Saure-
Sahne-Dressing G

vegetarische Pizza A1,C,G
mit Tomaten, Champignons und Brokkoli,
überbacken mit Käse, dazu frisches Obst

Schaschlikspieß A1,C,F,G,I

mit Basilikum-Tomatensauce und
Blattspinat-Risotto, dazu frisches Obst

25.01.

Mi

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

Kartoffelaufauf
mit bunten Gemüsen der Saison und Käse
überbacken, dazu Dessert G,I

Holsteiner Schnitzel A1,C,G

mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Kar.-Apfel-Salat, Dess.

26.01.

Do

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

mediterranes Gemüse
Pilze, Paprika, Zucchini und Kräuter, dazu
gedünsteter Reis und Joghurt Dip A1,F,G,I

Kalbsgeschmetzeltes A1,C,F,G,I

mit Champignonrahmsauce, dazu
frische Eierspätzle, Eisbergsalat, Obst

27.01.

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
dazu 1 Brötchen und Butter A1,G

Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert A1,G,I

Kaninchenkeule geschmort

mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Sojasprossen, Paprikastreifen und
Fetakäsewürfeln, dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,G

MENÜ VIII

½ Broiler

mit bunten Nudelsalat, dazu frisches
Obst A1,C,F,G,I

04. Woche

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 23.01. bis 29.01.2023

Abendbrot vom 23.01. bis 29.01.2023

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Geflügelsalat
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Mo

Mo

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Di

Di

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Mi

Mi

Schweineschnitzel

mit bunten Nudelsalat A1,C,G,I,J

Schweineschnitzel
mit bunten Nudelsalat A1,C,G,I,J

Do

Do

Allergene:

Allergene:

Fr

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Ungarischer Rindfleischsalat
dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Sa

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,C,G

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,C,G

So

So

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam Samen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesam Samen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enth.

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10= gebunden mit
Johanniskernmehl

Quarkermehl

Pökelsalz

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit