

DE
TH 03593
EG

35. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

Allergene:

A1(1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/aktose
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

24.08. **Mo** **Deftige Erbsensuppe**
mit Fleischseinlage und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Thüringer Knacker
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln
und Senf, Dessert A1,G,I,J

3 gekochte Eier
in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert A1,C,G,I 3,0 BE
Eiw. 31
Fett 24
KH 38
KJ 2199
Kcal 525

25.08. **Di** **4 Eierkuchen**
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus
A1,C,G

Gebratene Schweineleber
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree und Rote Bete A1,G,I

Pikantes Hühnerfrikassee
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter
Reis und Rote Bete A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24
Fett 26
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

26.08. **Mi** **Gebratener Hacklops**
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln A1,G,I

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salz-
kartoffeln (getrennt verpackt) C,D,G

Pichelsteiner Gemüseintopf A1,G,I
mit Kasseler, Weißkohl & Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Eiw. 18
Fett 9
KH 38
KJ 1305
Kcal 310

27.08. **Do** **Hähnchenpfanne „Gärtnerin“**
mit Frühlingsgemüse in Sahnesauce, dazu
Reis und frisches Obst A1,G,I

Gebratenes Schweinesteak
mit Rahmchampignons, dazu Röstkartoffeln
A1,F,G,I

Putenkeulenbraten
mit Sauce, dazu Erbsen und Salz-
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

28.08. **Fr** **Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I**
gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce,
dazu geriebener Hartkäse und frisches Obst

Szegediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut, dazu
Salzkartoffeln A1,G,I

Gedämpftes Seelachsfilet
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat A1,D,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 36
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

29.08. **Sa** **Schweinegeschnetzeltes**
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-
salat, Dessert A1,F,G,I

Möhreneintopf
mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln &
Gartenkräutern, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657
Kcal 393

30.08. **So** **Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)**
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse &
Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Eiw. 43
Fett 18
KH 48
KJ 2445
Kcal 581

Guten Appetit!

Änderungen
vorbehalten

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

- 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 Johannessermehl
od. Quarkermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

24.08.

Mo

Thunfischsalat A1,D,G
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen, dazu 1 Brötchen, Butter, Dessert

Brokkoli-Nussecke

mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,H1,H2,I

Jägerschnitzel

mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Röstkartoffeln & Salat, Dess. A1,F,G,I

25.08.

Di

Verschiedene Blattsalate A1,G
mit Tomaten- und Gurkenscheiben, dazu Kräuterdressing und Croutons, Obst

Spinatlasagne

mit Blattspinat und Fetakäse, überbacken mit geriebenen Käse, dazu Obst A1,F,G,I

Zwiebelschnitzel

mit Zwiebelgemüse und Speckpüree, dazu Rote Bete und Obst A1,F,G,I

26.08.

Mi

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel G

Blumenkohl „Polnisch“

mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahmsauce und Kartoffeln, Dessert A1,G,G,I

Krustenbraten

mit Sauce und 2 Thüringer Klößen, dazu Salat und Dessert A1,F,G,I,I

27.08.

Do

Italienischer Brotsalat
mit Salami, Baguette, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert A1,G

Asiatische Reis- Gemüsepfanne

Reis mit asiatischem Gemüse, dazu Kokossauce und frisches Obst A1,F,G,I

½ Wiesenhähnchen

mit einer kleinen Salatplatte, dazu ein Brötchen und frisches Obst A1,G,X

28.08.

Fr

Salateller "Mexiko" mit Tomate, Mais
Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen, Dressing, Brötchen A1,G

Vegetarische Bolognese

mit Gabelspaghetti, dazu geriebenen Käse und Dessert A1,F,G,I

Hähnchen mit Tomate & Mozzarella

überb., dazu Tomatenrahmsauce mit Basilikum und Reis, Dessert A1,F,G,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Partyfrikadellen, Sojasproussen und Paprika, dazu 1 Brötchen und Joghurdressing A1,F,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

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

35. Woche

KW 35 Abendbrot vom 24.08. bis 30.08.2026

KW 35 Abendbrot vom 24.08. bis 30.08.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo
24.08. **Thunfischsalat**
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,D,G

Mo
24.08. **Thunfischsalat**
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,D,G

Di
25.08. **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di
25.08. **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mi
26.08. **Schnittlauchquark**
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Mi
26.08. **Schnittlauchquark**
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Do
27.08. **Schinkenplatte⁹**
roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Do
27.08. **Schinkenplatte⁹**
roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Fr
28.08. **Bratenplatte**
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Fr
28.08. **Bratenplatte**
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Sa
29.08. **Bunter Schichtsalat**
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken,
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1, C

Sa
29.08. **Bunter Schichtsalat**
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken,
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1, C

So
30.08. **Gemischte Käseplatte**
Verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A, G

So
30.08. **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

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

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