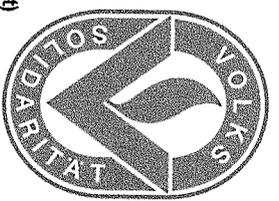




35. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

25.08. MO Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,1

26.08. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

27.08. Mi Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

28.08. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Buttermudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

29.08. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,1

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

2 Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,1

Seehechfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,1 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinakäsesoße dazu Makkaroni, Obst a1,I,J,F,G 3,5 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,1 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,1 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

30.08. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,1 3,5 BE

31.08. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Putenbraten mit Soße dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	Eiw.	Fett	KH	KJ	Kcal
29	26	23	42	2005	478
26	18	18	48	2214	530
32	6	19	42	2175	514
36	34	36	36	2475	591
32	6	36	36	2475	591
32	6	36	36	2475	591
42	19	42	42	2175	514
25	34	37	37	2423	576

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachsen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskeremehl oder Guarkeimehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1, G

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissoroto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1, G,

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1, G, I, J

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G

Käsespätzle

a1, C, G,
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat,
Dessert a1, G, I, J,

Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1, G, I, C

Tomaten-Zucchini-Gemüse

a1, G
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1, C, F, G, I,

Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1, G

Brokkoli Auflauf

a1, C, G
mit Salzkartoffeln und Dessert

Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1, F, G, I, J,

Bunter Eiersalat

Fr mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1, G, J

Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1, C, G

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1, I, J, G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croupons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing
a1, G,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

35. Woche

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.08. – 31.08.2025

Abendbrot vom 25.08. – 31.08.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Di.

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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