



	MENÜ I (ohne Kennzeichnung)	MENÜ II (rot gekennzeichnet)	MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
21.11. Mo	deftige Erbsensuppe mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	Schweinerollbraten mit Sauce, dazu Schwarzwurzeln und Salz- kartoffeln ⁶ , Dessert A1,C,F,G,I,J	Hähnchenbrust natur mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316
22.11. Di	Thüringer Bratwurst mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Salz- kartoffeln ⁶ und Senftübchen A1,G,I	geschmorte dicke Rippe mit Barbecue Sauce, dazu warmer hausgemachter Kartoffelsalat ⁶ A1,F,I	Schlemmerfischpfanne mit bunten Gemüse, dazu gedünsteter Reis & Farmersalat A1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
23.11. Mi	3 Hefeklöße mit warmen Zimtbirnen A1,G	Schweinesteak mit Rahmchampignons, dazu Röstkartoffeln ⁶ A1,F,G,I	Jagdwurstwürfel mit Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I 3,0 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 55 KJ 3256 Kcal 777
24.11. Do	Gulasch halb und halb in Sahnesauce, dazu Butterbohnen und Böhmische Semmelknödel A1,G,I,J	Haxenfleisch dazu Sauce, Porreegemüse und Salz- kartoffeln ⁶ A1,G,I	Hähnchenstreifen in Brokkolisahnesauce, dazu Nudeln und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
25.11. Fr	3 gebratene Gehacktesklößchen dazu Sauce, Blumenkohlgemüse und Salz- kartoffeln ⁶ A1,G,I	Seehechtfilets paniert in Petersiliensauce, dazu hausgem. Kartoffel- püree ⁶ und rote Beete Salat A1,F,G,D	Würzfleisch vom Schwein A1,F,G,L in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und rote Beete Salat 3,0 BE Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 1825 Kcal 433

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 Dessert

	MENÜ II	MENÜ III Schonkost
26.11. Sa	Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch⁹ dazu Salzkartoffeln ⁶ und Dessert A1,F,G,I	Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse & Garten- kräutern, dazu Dessert A1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 26 Fett 23 KH 42 KJ 2005 Kcal 478
27.11. So	Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat und frisches Obst A1,G	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Sauce ¹⁰ , dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Obst A1,C,F,G,I,J3,0 BE Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530

- 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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
**Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG**

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

21.11.
Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und
Butter, Dessert A1,C,F,G,J

22.11.
Die

Pasta-Salat A1,C,F,G
mit Spinat, Tomaten, geriebenen Käse,
frischen Kräuter & Dressing, dazu Dessert

23.11.
Mi

Hähnchenbruststreifen A1,F,G
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

24.11.
Do

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf-
tübchen A1,C,G,I,J

25.11.
Fr

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

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

feines Gemüseallerlei
in Zitronenbittersauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

Gemüseschnitzel
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und
Farmersalat, Dessert A1,C,F,G,I

Käsespätzle
mit Rahmsauce, überbacken mit Käse und
Röstzwiebeln, dazu Eisberg, Obst A1,C,G

Spinatknödel
mit Sahnesauce, dazu Nudeln, Salat und
frisches Obst A1,C,F,G,I

panierter Fetakäse
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis
und Dessert A1,G

MENÜ VII Sondermenü

Schmandschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Schmandcreme überbacken, Röst-
kartoffeln, dazu Salat und Dessert

Parmesanschnitzel
mit Tomatenspaghetti, dazu Farmer-
salat und Dessert A1,C,F,G,I,J

Wildgulasch mit Preiselbeersauce
dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,C,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“ A1,F,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-
backen mit Käse, grüne Nudeln, Obst

hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln
und Dessert A1,C,F,I

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
Schinkenstreifen, dazu 1 Brötchen und
Frenchdressing A1,G

MENÜ VIII

Schinkenpizza
mit Käse überbacken, dazu Salat
A1,G,I,J

47. Woche

Abendbrot vom 21.11. bis 27.11.2022

Mo

hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,F,G,J

Di

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Mi

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Weißbrot A1,G

Do

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftübchen A1,C,G,I,J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Sa

Bratenplatte

3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Brot A1,G

So

Käsesalat

dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,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 erhalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
 10= gebunden mit Johanniskernmehl
 Guarkernmehl

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

Abendbrot vom 21.11. bis 27.11.2022

Mo

hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,F,G,J

Di

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Mi

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Weißbrot A1,G

Do

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftübchen A1,C,G,I,J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Sa

Bratenplatte

3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Brot A1,G

So

Käsesalat

dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,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 enth.

Pökelsalz
 2 = mit Konservierungsstoff
 3 = mit Geschmacksverstärker
 Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel
 6 = mit Antioxidationsmittel
 7 = gewachst

9 = mit Nitrit
 10= gebunden mit