

05. Woche

Kundenname:  
Tour:

**MENÜ 1** (auch als Mini)

(ohne  
Kennzeichnung)

**MENÜ 2**

(rot  
gekennzeichnet)

**MENÜ 3 Schonkost**

(schwarz  
gekennzeichnet)

Allergene:  
A= Gluten  
a1=Weizen, a2 Roggen  
a3 Gerste, a4 Hafer  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch;  
E=Erdnüsse  
F=Soja  
G=Laktose  
h1=Mandeln,  
h2 Haselnüsse  
h3 Walnüsse  
h4 Kaschunüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Parantüsse  
h7 Pistazien  
h8 Macadamia  
I=Sellerie  
J=Senf  
K= Sesamsamen  
L= Schwefeldioxid  
M=Lupinen  
N=Weichtiere  
X= kann Spuren von  
Allergenen enthalten

31.01. <b>Mo</b>	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Kasselerfleisch 9 Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	<b>Szegediner Gulasch vom Schwein</b> mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G	<b>Hühnerfrikassee</b> ,10 mit Erbsen und Risotto, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 24 Fett 36 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
01.02. <b>Di</b>	<b>Putenrahmgeschnetztes</b> mit Hausmacher Spätzle, dazu fruchtiger Rotkohlsalat a1,F,G,I	<b>Thüringer Rostbrätl</b> mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,C,G,F,I	<b>Fischfilet</b> auf Blattspinat 10 mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
02.02. <b>Mi</b>	<b>Vanillereisbrei</b> bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. 1 Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J	<b>Frikadelle</b> mit Soße 10, dazu Schwarzwurzeln u. Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 47 Fett 27 KH 36 KJ 2535 Kca 606
03.02. <b>Do</b>	<b>Rinderrollbraten</b> mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J	<b>Deftiger Wurstgulasch</b> mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I	<b>3 gekochte Eier</b> mit Senfsoße 10, Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 33 Fett 20 KH 37 KJ 2163 Kcal 517
04.02. <b>Fr</b>	<b>Hackfleischbällchen</b> mit Champignonrahmsoße und Makkaroni, dazu Obst a1,F,G,I	<b>Seelachsfilet paniert</b> mit Petersiliensoße und Salzkartoffel, dazu Karottensalat a1,F,G,I,C,J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 27 Fett 9 KH 39 KJ 1488 Kcal 349

**MENÜ 2** (auch als Mini)

**MENÜ 3 Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

05.02. <b>Sa</b>	<b>Hähnchenpfanne</b> a1,F,G,I Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert	<b>Reiseintopf</b> mit feinem Gemüse und Fleisch- Klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
06.02. <b>So</b>	<b>Mutzbraten</b> mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I	<b>Kalbsgulasch</b> ,10 mit Frühlingsgemüse und Salz- Kartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 68 Fett 18 KH 46 KJ 2617 Kcal 625

- 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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannedkernmehl  
oder Guarkernmehl

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

**Heringsalat**  
mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und  
Gurken, Brot m. Butter, Dessert, a1,C,G,J

Di

**½ gegrilltes Hähnchen** (im Beutel)  
warm, dazu Kartoffelsalat (im Becher)  
C,F,G,J

Mi

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter  
a1,C,F,G,J

Do

**Gebratene Putenbrust**  
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und  
Mix Pickles C,F,G,J

Fr

**Gegrillter Gyros- Braten**  
auf frischen Salaten der Saison mit  
Saure Sahne Dressing G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Panierte Champignons**  
mit Tomatensoße, Mandelreis und  
gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

**Kartoffel-Brokkoli-Gratin**  
mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat,  
Dessert, a1,C,G

**Bunte Gemüseplatte**  
mit Zitronenbuttersoße, dazu  
Rahmkartoffeln, Dessert a1,C,G

**Wiener Kaiserschmarrn**  
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus  
und Dessert a1,C,G

**Zucchini**  
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße  
und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

## MENÜ 7 Sondermenü

**gegrilltes Viktoriaseebarschfilet**  
auf Blattspinat mit Bandnudeln,  
dazu Dessert, a1,F,G,I

**Kaninchenkeule geschmort**  
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und  
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,F,G,I

**Hähnchenbrustfilet Piccata**  
mit Käsepanade, dazu Tomatensoße und  
Spaghetti, Rohkostsalat, Dessert a1,F,G,I

**Hausgemachtes gefülltes Kraut**  
mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu  
Dessert a1,C,F,I

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

**Täglich**  
Von  
**Montag bis Freitag**

## MENÜ 5

**Salatpokal**  
mit frischen Salaten der  
Saison u. Partyfrikadellen,  
1 Brötchen, French Dressing  
a1,G,C

## MENÜ 8

**Bauernbratwurst** 9  
auf Sauerkraut mit  
Kartoffelpüree, Senf  
a1,G,J,I,  
**Montag bis Freitag**

**05. Woche**

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 31.01. bis 06.02.2022

Änderungen vorbehalten

<b>Mo</b>	<b>Salami-Käseplatte</b> Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A
<b>Di</b>	<b>Hausgemachter Fleischsalat</b> mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J
<b>Mi</b>	<b>Schnittlauchquark</b> mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
<b>Do</b>	<b>Schweineschnitzel paniert</b> mit buntem Nudelsalat A, G, J
<b>Fr</b>	<b>2 Stück Rollmops</b> mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A
<b>Sa</b>	<b>Bratenplatte</b> 3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G
<b>So</b>	<b>Käsesalat</b> dazu 1 Baguettebrötchen 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 = Weichfrüchte  
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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 31.01. bis 06.02.2022

Änderungen vorbehalten

<b>Mo</b>	<b>Salami-Käseplatte</b> Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A
<b>Di</b>	<b>Hausgemachter Fleischsalat</b> mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J
<b>Mi</b>	<b>Schnittlauchquark</b> mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
<b>Do</b>	<b>Schweineschnitzel paniert</b> mit buntem Nudelsalat A, G, J
<b>Fr</b>	<b>2 Stück Rollmops</b> mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A
<b>Sa</b>	<b>Bratenplatte</b> 3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G
<b>So</b>	<b>Käsesalat</b> dazu 1 Baguettebrötchen 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 = Weichfrüchte  
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