



**21. Woche**

Kundenname:  
Tour:



	MENÜ 1 (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
18.05. Mo	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Suppengemüse und Fleischleinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	<b>gefüllte Paprikaschote</b> in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> und Dessert A1,G,X	<b>3 gebratene Fleischklößchen</b> auf Spargelgemüse <sup>10</sup> , dazu Petersilienkartoffeln <sup>6</sup> , Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 29 Fett 27 KH 38 KJ 2204 Kcal 524
19.05. Di	<b>Makkaroni</b> mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I	<b>Kalbsgulasch</b> in Sahnesauce, dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödel A1,C,F,G,I,J	<b>gedünstetes Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügeljus <sup>10</sup> , dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln <sup>6</sup> A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316
20.05. Mi	<b>Eierpaddy</b> auf Rahmspinat <sup>10</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> und frisches Obst A1,C,F,G,I	<b>Hähnchenpfanne „ungarische Art“</b> mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Reis & Obst A1,F,G,I	<b>Graupeneintopf A1,C,G,I</b> mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 2178 Kcal 520
21.05. Do	<b>feiner Griesbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott A1,G	<b>Kasselerbraten</b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <sup>6</sup> A1,F,G,I	<b>gedämpftes Seelachsfilet</b> in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> und Gurkensalat A1,D,F,G,I 3,0 BE Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
22.05. Fr	<b>Jagdwurstwürfel</b> mit Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I	<b>gebratenes Schweinesteak</b> mit Letscho, dazu Röstkartoffeln <sup>6</sup> A1,F,I	<b>2 Rostbratwürstchen</b> auf Rahmspinat <sup>10</sup> , dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 Kcal 524

**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

**NICHT VERGESSEN!**  
Wir nehmen die von Ihnen gereinigten Aufollen + Kunststoffbecher wieder zurück

**Guten Appetit!**  
Änderungen vorbehalten

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

**MENÜ 2**

**MENÜ 3 Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

23.05. Sa	<b>Geflügelpfanne A1,F,G,I</b> Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.	<b>Reiseintopf A1,F,G,I</b> mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert 3,0 BE Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
24.05. So	<b>Mutzbraten</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, Kompott A1,F,I	<b>Putengulasch<sup>10</sup></b> mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln <sup>6</sup> dazu 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 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskernmehl od. Guarkernmehl

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

18.05.  
**Mo**

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

**Schupfnudelpfanne A1,C,F,G,I**  
mit Möhren, Zucchini, Erbsen und  
Brokkoli, dazu Kräutersauce und Dessert

**Schmandschnitzel**  
mit Schmandcremé überbacken, Röst-  
kartoffeln<sup>6</sup>, Salat & Dessert A1,C,F,G,I

19.05.  
**Di**

**Schwarzwälder Quarkpokal**  
mit Vanillequark, Sauerkirschen und  
Schokostreusel G

**Gemüsefrikadelle**  
mit Tomatensauce, dazu hausgemachter  
Kartoffelpüree, frisches Obst A1,F,G,I

**Schweinelendchen „Försterin“ A1,G,I**  
mit Champignon-Sahne-Sauce und  
hausmacher Spätzle, Salat, Obst

20.05.  
**Mi**

**Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,F,G**  
Tomaten, Bohnen, Eisberg, Dressing,  
Hähnchenbrust, Brötchen und Butter

**Wiener Kaiserschmarrn**  
mit Rosinen und Mandeln, dazu 1 großer  
Becher Apfelmus A,C,G

**Hasenpfeffer**  
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl  
und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

21.05.  
**Do**

**Spaghettisalat mit Tomaten**  
Zwiebeln, frischen Kräuter, Tomatensaft &  
Mayo-Joghurtdressing, dazu Obst A1,C,F,G

**panierter Fetakäse**  
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis  
und Gurkensalat A1,F,I

**Putensteak „Hawaii“ mit Ananas**  
& Käse überbacken, Rahmsauce, dazu  
Curryreis, Salat und Dessert A1,F,G,I

22.05.  
**Fr**

**paniertes Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat<sup>6</sup>, Garnitur und Senf  
A1,C,G,I,J

**Blumenkohl „Polnisch“**  
mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahm-  
sauce und Kartoffeln<sup>6</sup>, Dessert A1,C,G,I

**Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I**  
mit holländischer Sauce, dazu  
Bandnudeln und Salat, Dessert

**Täglich  
von  
Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ 5

**Salatpokal**  
frische Salate der Saison mit  
Schinkenstreifen<sup>9</sup>, dazu  
1 Brötchen und Cocktaildressing  
A1,C,G,I,J

## MENÜ 8

**gebratene Chinesische Nudeln**  
mit Hühnerfleisch und Gemüse in  
süß-saurer Sauce, dazu Dessert  
A1,C,F,G,I

**21. Woche**

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

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

**Di** Streichwurstplatte  
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

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

**Do** Salamiplatte  
3 verschiedene Sorten Salami, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Fr** paniertes Schweineschnitzel  
mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,I,J

**Sa** Bratenplatte  
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2  
Scheiben Brot und Butter A,G

**So** Käsesalat  
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 = 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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

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

**Di** Streichwurstplatte  
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

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

**Do** Salamiplatte  
3 verschiedene Sorten Salami, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Fr** paniertes Schweineschnitzel  
mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,I,J

**Sa** Bratenplatte  
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2  
Scheiben Brot und Butter A,G

**So** Käsesalat  
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 = 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