

30. Woche

Kundenname:  
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

22.07. **Mo** grüne Bohnensuppe mit Fleischanlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Burgunderbraten mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I,J Fett 36  
in milder Curryrahmsauce mit FrüchtenKH 25  
dazu gedünsteter Reis und Dess.3,0 BEKJ 41  
2297  
551

**Allergene:**  
A1(1-4) = Gluten  
A1 = Weizen  
A2 = Roggen  
A3 = Gerste  
A4 = Hafer  
B = Krebstiere  
C = Eier  
D = Fisch  
E = Erdnüsse  
F = Soja

23.07. **Di** Putenschnitzel mit Sauce und Apfelfrottkohl, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

Schweineleber in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Rohkostsalat A1,G,I

Seelachsfilet natur A1,C,F,G,I,J Fett 36  
mit Bärlauch-Sahnesauce und Julienne-KH 6  
gemüse, gedünsteter Reis, Obst 3,0 BEKJ 36  
1649  
392

G = Milch/Laktose  
H1 = Mandeln  
H2 = Haselnüsse  
H3 = Walnüsse  
H4 = Cashewnüsse  
H5 = Pecannüsse  
H6 = Paranüsse  
H7 = Pistazien  
H8 = Macadamia  
I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sessansamen  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere  
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

24.07. **Mi** Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce, dazu bunte Spiralen und frisches Obst A1,C,F,G,I

gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln A1,G

Rindersauerbraten Fett 26  
in Sauce, dazu Frühlingsgemüse KH 27  
und Semmelknödel A1,F,G,I,J 3,0 BEKJ 44  
1935  
436

25.07. **Do** Kräuterrührei auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Nudeleintopf A1,C,F,G,I Fett 25  
mit feinem Gemüse & Hühnerfleisch, KH 21  
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BEKJ 44  
1935  
436

26.07. **Fr** Spaghetti „Carbonara“ gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahnesauce, dazu Karottensalat A1,C,G,I

Seehechtfilets paniert in Dill-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat A1,F,G,D

3 gebratene Fleischklößchen Fett 29  
auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-KH 27  
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BEKJ 36  
2204  
524

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

27.07. **Sa** Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I,J

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce10, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,5 BEKJ 36  
48  
2335  
597

- 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. Guarkeermehl

**Guten Appetit!**  
Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr am selben Tag

28.07. **So** Burgunderbraten mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensauce10, dazu Fingerringen & Salzkart., Kompott A1,F,I 3,0 BEKJ 33  
12  
2148  
513

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

22.07.

**Mo**

**Holländischer Käsesalat** A1,F,G,I  
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und  
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

**Curryrahmnudeln** A1,C,F,G,I  
mit Möhren, Lauch und frischen Kräutern  
in Rahmsauce, dazu Salat und Dessert

## MENÜ VII Sondermenü

**gefüllte Putenroulade mit Brokkoli**  
dazu Kurkumagemüsesauce und Band-  
nudeln, Dessert A1,F,G,I,J

23.07.

**Die**

**Fruchtpokal „Jogger Becher“**  
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-  
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

**panierter Fetakäse**  
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis  
und Rohkostsalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

**Jägerschnitzel** A1,C,F,G,I,J  
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-  
kartoffeln & Rohkosta, frisches Obst

24.07.

**Mi**

**gemischter grüner Salat mit Walnüssen**  
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-  
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

**feine Schokohefeklöße**  
dazu warme Vanillesauce A1,G

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

25.07.

**Do**

**Tortellinisalat**  
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch,  
dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

**Blumenkohl „Polnisch“**  
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu  
Rahmkartoffeln, Dessert A1,G,I

**Hirschgulasch**  
mit Rotkohl und 2 Thüringer Klößen,  
dazu Dessert A1,C,G,I

26.07.

**Fr**

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senfübchen  
A1,C,F,G,I,J

**Italienischer Nudelauffauf**  
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu  
Karottensalat A1,C,G,I

**Schweinerückensteak**  
mit Ratatouillegemüse und Blattspinat  
Risotto, dazu Dessert A1,F,I,J

**Täglich**

**von**

**Montag bis Freitag**

**MENÜ V**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison mit  
Kartoffelstaschen (gefüllt mit  
Frischkäse), dazu  
1 Brötchen und American Dressing  
A1,G

**MENÜ VIII**

**Haxe gegrillt**

dazu hausgemachter Kartoffelsalats  
und Senfübchen A1,G

**30. Woche**

**Guten Appetit**

Name:

Tour:

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

### Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

**Holländischer Käsesalat**  
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

**Mo**

**Mo**

### Salamiplatte

Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

**Salamiplatte**  
Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

**Di**

**Di**

### Räucherfischplatte

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

**Räucherfischplatte**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Mi**

**Mi**

### Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

**Käseplatte**  
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

**Do**

**Do**

Allergene:

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erntnisse

Allergene:

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erntnisse  
F=Soja

**Fr**

**Fr**

### 2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, Senfübchen A,C,G,I

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, Senfübchen A,C,G,I

### Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Aufschnittplatte**  
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Sa**

**Sa**

### Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,J

**Heringsfilet „Matjes Art“**  
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,J

**So**

**So**

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 o.

Guarkernmehl