



DE  
TH 03515  
EG

**15. Woche**

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ 1 (auch als Mini)** (ohne Kennzeichnung)

**06.04. Mo** Ostermontag

**07.04. Di** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

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

**09.04. Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

**10.04. Fr** 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,C,F,G,I,J

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

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

2 Rostbratwürstchen auf Bayrischkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

**MENÜ 3 Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I 3,5 BE Kcal 532

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Dessert a1,I,J,F,G 3,5 BE Kcal 591

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 392

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Obst a1,F,G,I 4,5 BE Kcal 514

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE Kcal 576

**MENÜ 2 (auch als Mini)**

**11.04. Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

**12.04. So** Minihaxen mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße Obst a1,G

**MENÜ 3 Schonkost**

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE Kcal 478

Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530

BE-Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nitrtpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimermehl 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)

Mo

Di

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter, Dessert a1,g

Mi

**Panieretes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf, dazu Obst a1,g,I,C

Do

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,g

Fr

**Bunter Eiersalat**  
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und Butter a1,g,J

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Ostermontag

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu Gurkensalat und Dessert a1,g

**Tomaten-Zucchini-Gemüse**  
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Reis, Dessert a1,g

**Brokkoli-Auflauf**  
mit Salzkartoffeln und Dessert a1,g,C

**Nudel-Spinat-Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat mit Dressing, Obst a1,C,G

## MENÜ 7 Sondermenü

**Hähnchenbrust natur**  
mit Gorgonzolasoße und Reis Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,g,I,J

**Krustenbraten**  
mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und Krautsalat, Dessert a1,g,I,J

**Schweinesteak**  
mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken, dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,r,g,I,J

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

## Dienstag bis Freitag

Täglich von

**MENÜ 5**  
**Salatpokal**  
Frische Salate der Saison mit Minischnitzel, Paprikastreifen, Croutons, Peperoni, dazu Brötchen, Joghurdressing a1,g

**MENÜ 8**  
**Milchreis**  
mit Zucker und Zimt, dazu ein großer Becher Rote Grütze g  
Dienstag bis Freitag

**15. Woche**

**Guten Appetit**

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 06.04. – 12.04.2026

Abendbrot vom 06.04. – 12.04.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, C, R, G</sub>

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, C, R, G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Di.**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F, G, I</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F, G, I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A, C, G, J</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A, G, C</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A, G, C</sub>

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