

Zittauer Str. 27 / Haus 8
99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

05. Woche

Kundenname:
Tour:

	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>	
31.01. Mo	Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9 Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G	Hühnerfrikassee 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. Di	Putenrahmgeschnetzeltes mit Hausmacher Spätzle, dazu fruchtiger Rotkohlsalat a1,F,G,I	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,C,G,F,I	Fischfilet 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. Mi	Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. 1 Brötchen m. Käseecke (getr. verp.) a1,G	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J	Frikadelle 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. Do	Rinderrollbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J	Deftiger Wurstgulasch mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I	3 gekochte Eier 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. Fr	Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsoße und Makkaroni, dazu Obst a1,F,G,I	Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffel, dazu Karottensalat a1,F,G,I,C,J	Hähnchenbrustfilet 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

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost	
05.02. Sa	Hähnchenpfanne a1,F,G,I Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert	Reiseintopf 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. So	Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I	Kalbsgulasch 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 Johanneskernmehl oder Guarkernmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Heringssalat

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

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

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

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

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 = Weichfere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 31.01. bis 06.02.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

Di.

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

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

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

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 = Weichfere
- 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