

Regionalverband Mühlhausen

Jüdenstraße 34

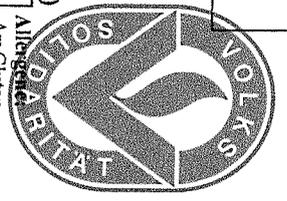
99974 Mühlhausen

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911



28. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

07.07. Mo
Hühnersuppenintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße¹⁰ dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Eiw. 31 Fett 24 KH 38 KJ 2199 Kcal 525

08.07. Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, ⁵a1,c,f,i,j

Panierte Jagdwurst 2,4⁹
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst⁴
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,c,g,i,j 3,0 BE
Eiw. 32 Fett 16 KH 38 KJ 2017 Kcal 485

09.07. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,i,g,

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße,¹⁰ dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 38 Fett 18 KH 37 KJ 1649 Kcal 392

10.07. Do
Kasselerkamm,⁹
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J

Grüppchenintopf
mit Rauchfleisch ⁹ und Gemüse,
dazu Dessert a1,r,g,i 3,0 BE
Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 1825 Kcal 433

11.07. Fr
Currywurst
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
Gurkensalat a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensößes a1,c,f,i,j

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüsereis, Obst a1 g,f,i 3,5 BE
Eiw. 37 Fett 12 KH 35 KJ 1450 Kcal 348

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

12.07. Sa
Weißer Bohneneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,i

3 Geflügelhack Klößchen
auf Rahmkohlrabi,¹⁰ mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 31 Fett 30 KH 36 KJ 2444 Kcal 585

13.07. So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,i,j

Schweinesteak natur
mit Soße,¹⁰ Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst,a1,c,f,g,i 4,0 BE
Eiw. 50 Fett 12 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

X= kann Spuren von Allergenen enthalten
h18=Macaranta
h1=Sellerie
h2=Senf
h3=Sojaseamanten
h4=Schwefeldioxid
h5=Lupinen
h6=Weichtiere
h7=Krebstiere
h8=Häufige
h9=Kaschunisse
h10=Pecanüsse
h11=Paranüsse
h12=Prisazien
h13=Walnüsse
h14=Kaschunisse
h15=Pecanüsse
h16=Paranüsse
h17=Prisazien
h18=Macaranta

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

Mo mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen, dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert a1,G,F,G1

Hirschrollbraten "Diana"

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,1

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Di Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4,G

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit Dressing, Dessert G,F,1

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und Blattspinat Risotto, Dessert a1,J,I,F

Paniertes Schnitzel

Mi mit Garnitur, Senfübchen und Farmersalat, a1,G

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,1,J

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und 2 Th. Klöße, Obst, a1,J,I,G,

Wurstsalat

Do mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und Butter, Obst, a1,G

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika - Tomaten- Sugo dazu Risotto, Dessert a1,F,1,G

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle dazu Gurkensalat, Obst a1,G,J,I,F

Ungarischer Rindfleischsalat

Fr mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

Süße Schnupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüesoße und Bandnudel, Dessert a1,G,F,1,J

Täglich

Von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Putenbruststreifen, Pimienkerne, Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,1
Montag bis Freitag

28. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 07.07. bis 13.07.2025

Abendbrot vom 07.07. bis 13.07.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit/Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit/Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10 = gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl