



23. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)



05.06. Mo Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I

Schnittbohngemüse, mit Kasselerwürfel 9 dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I

Fleischkäse auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I

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 Pecanüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere

06.06. Di Thüringer Bratwurst,4 mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I

2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,C,F,G,I

Zucchinipfanne mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens. 5, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4, 0 BE

Eiw. 35
Fett 17
KH 38
KJ 2201
Kcal 524

07.06. Mi 3 Hefeklöße mit heißen Zimtplaumen, Obst a1,C,G

Dicke Rippe (mit Knochen) mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,I,J

3 Königsberger Klöpfe mit Kapernsoße¹⁰, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I

Eiw. 38
Fett 22
KH 51
KJ 2764
Kcal 656

08.06. Do Putengulasch mit Champignons dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J

Rahmschnitzel mit Rahmsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3, 0 BE

Eiw. 32
Fett 19
KH 38
KJ 2433
Kcal 583

09.06. Fr Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillflet auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,C,F,G,I

Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Eiw. 40
Fett 21
KH 36
KJ 2112
Kcal 504

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

10.06. Sa Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I

Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I 3, 0 BE

Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657
Kcal 393

11.06. So Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

Rinderbraten mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J 3, 0 BE

Eiw. 43
Fett 18
KH 48
KJ 2445
Kcal 581

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 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 Johannessermehl oder Guartermehl

X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Tomatensalat

mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1, c

Mo

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1, c, f, g, j, j

mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Hähnchenbruststreifen

auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1, c, g, j, j

Di

Kartoffeltaschen a1, f, g, j, j

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Salatplatte

mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1, c

Mi

Cannelloni Verdi, a1, f, g, j, j

Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Rührei

mit Rahmspinat und Bratkartoffeln,
Dessert, a1, c, f, g, j, j

Do

Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1, f, g, j, j

Krabbencocktail

mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1, c, g, j, j

Fr

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße dazu Obst, a1, c

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1, j, j, c

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing Dessert, 9, a1, g, j, j

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat,
Dessert a1, g, j, j

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal a1, c

mit fischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Pinienkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni
dazu Saure-Sahne-Dressing, 1
Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1, c, f, g, j, j

Montag bis Freitag

23. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 05.06. bis 11.06.2023

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, C, G, J

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A, C, G, J

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A, G

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A, C, G, J

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A, C, G

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel 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

Abendbrot vom 05.06. bis 11.06.2023

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, C, G, J

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A, C, G, J

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A, G

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A, C, G, J

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A, C, G

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel 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