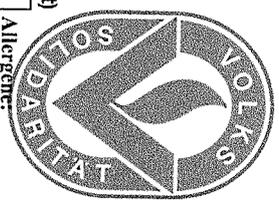




25. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

16.06. Mo **Frischer Möhreintopf**
mit Kasselerfleisch 9 Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

17.06. Di **Deftiger Würstgulascha**
mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

18.06. Mi **Vanilleisbrei**
bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. 1 Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

19.06. Do **Schweinebraten**
mit Soße dazu Kohlrabigemüse und Serviettenknödel, Obst a1,G,F,I,J

20.06. Fr **Hackfleischbällchen**
mit Champignonrahmsoupe und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Szgediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

Thüringer Rostbrätl
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I

Schweineschnitzel
mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J

Makkaroni
mit Schinken und einer Käsesahnesoße dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J

Seelachsfilet paniert
mit Kartoffelsalat (Kalt extra verpackt), Obst a1,F,G,I,J

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassee 10
mit Erbsen und Risotto, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Fischfilet
auf Blattspinat 10 mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE

Frikadelle
mit Soße 10, dazu Schwarzwurzeln u. Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE

3 gekochte Eier
mit Petersiliensouße 10, und Salzkart. und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE

Hähnchenbrustfilet
mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

21.06. Sa **Geflügelpfanne a1,F,G,I**
Putenstreifen in Rahmsoupe mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

22.06. So **Mutzbraten**
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Reiseintopf
mit feinem Gemüse und Fleisch- Klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Putengulasch, 10
mit Frühlingsgemüse und Salz- Kartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE

Eiw.	27
Fett	9
KH	39
KJ	1488
Kcal	349

3 gekochte Eier
mit Petersiliensouße 10, und Salzkart. und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE

Eiw.	33
Fett	20
KH	37
KJ	2163
Kcal	517

Hähnchenbrustfilet
mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE

Eiw.	25
Fett	21
KH	44
KJ	1935
Kcal	436

Reiseintopf
mit feinem Gemüse und Fleisch- Klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Eiw.	88
Fett	18
KH	46
KJ	2617
Kcal	625

Mutzbraten
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

- 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 Johanneskeimhül oder Guarkeimhül

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert, a1,C,G,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

gegrilltes Viktoriasebarschfilet

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert, a1,F,G,I

Di

Hähnchenschenkel, gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst C,F,G,J

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert, a1,C,G

Kaninchenkeule geschmort

mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, Obst, a1,F,G,I

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter a1,C,F,G,J

Vegane Hackbällchen

mit Kichererbsen- Kürbiscurry dazu Reis Dessert a1, ,f,G,I,J

Hähnchenbrustfilet Piccata

mit Käsepanade, dazu Tomatensoße und Spaghetti, Rohkostsalat, Dessert a1,F,G,I

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,C,F,I

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

Gyroschnetzelles vom Schwein

mit Tatsiki und Tomatenreis, Dessert F,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Sojasprossen, Paprikastreifen u. Partyfrikadellen,
1 Brötchen, French Dressing,
Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Salami Pizza 9

mit gemischtem Salat und Dressing
a1,G,I,I,
Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

25. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 16.06. bis 22.06.2025

Abendbrot vom 16.06. bis 22.06.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

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

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

Mi

Schnittlauchquark

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

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

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

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen
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 = 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