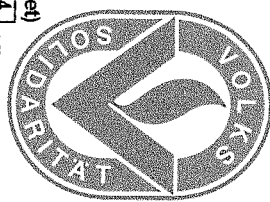




21. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

18.05. Mo Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I

19.05. Di Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

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

21.05. Do Schweinebraten mit Soße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I

22.05. Fr Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

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

Schweineschnitzel mit Rahmhampignons 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

Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsauce und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassee 10 mit Erbsen, dazu Risotto, 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 Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE

3 gekochte Eier mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln 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)

23.05. Sa Geflügelpanne a1,F,G,I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

MENÜ 3 Schonkost

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

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

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

EWw.	27	Fett	9	KH	39	KJ	1488	Kcal	349
EWw.	25	Fett	21	KH	44	KJ	1935	Kcal	436
EWw.	25	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 Johanniskeimehl oder Guartermehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Guten Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
R. CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Heringssalat

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

Panierte Champignons

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

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9.a1,G,I,J

MO

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst C,F,G,J

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

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

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

DI

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

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

MI

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

Schweinesteak

mit Tomaten-Zucchini Gemüse überbacken dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

DO

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing c

Zucchini

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

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree und Gurkensalat, Dessert 9.a1,I,J,G

FR

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Schinken Pizza 9

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

21. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

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

- 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 Johanniskeimehl oder Quartermehl

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

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

- 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 Johanniskeimehl oder Quartermehl

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