



Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (ohne Kennzeichnung)

12.10. **Kartoffelsuppe**
mit Suppengrün und Würstchenscheiben,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

13.10. **Di**
Feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

14.10. **Mi**
Eierpaddy
auf Rahmspinat0, dazu Salzkartoffelne und
frisches Obst A1,C,F,G,I

15.10. **Do**
paniertes Schweineschnitzel
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
Salzkartoffelne A1,C,G,I

16.10. **Fr**
Schweinegeschnetzeltes
in Rahmsauce, dazu Bauernspätzle und
Weißkrautsalats A1,C,F,G,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

gebratenes Hähnchensteak
mit Sauce, dazu Spargelgemüse und
Salzkartoffelne, Dessert A1,F,G,I

Würzfleisch vom Schwein10
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter
Reis und Rote Bete A1,F,G,L

Spaghetti „Bolognese“ A1,F,G,I
Schweinehackfleisch in Tomatensauce,
dazu Parmesankäse und frisches Obst

Frikadelle vom Schwein
mit Letscho und hausgemachten
Bratkartoffelne A1,C,F,G,I,J

Currywurst A1,F,G,I
in pikanter Currysauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree6 & Weißkrautsalats

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gebratener Fleischkäse
auf Wirsinggemüse, dazu Salz-
kartoffelne und Dessert A1,G,I 3,0 BE
Kcal 524

gedünstetes Seelachsfilet
in Kräutersauce, dazu Salzkartoffelne
und rote Bete A1,D,F,G,I 3,0 BE
Kcal 392

Rindersauerbraten
mit Sauce, dazu Buttererbsen und
Semmelknödel A1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 466

Graupeneintopf A1,A3,C,G,I
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu
1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 520

gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce, dazu Kaisergemüse und
Salzkartoffelne A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 551

MENÜ 2

17.10. **Wirsingroulade**
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffelne,
Dessert A1,F,G,I

18.10. **So**
Geschmorte Schweinebäckchen
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thür. Klöße,
frisches Obst A1,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

Hühnersuppeintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse undKH
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE
Kcal 403

Gegrillte Putenoberkeule
mit Sauce3, dazu Blumenkohl 5,10
u. Salzkartoffelne, Obst A1,F,I 3,5 BE
Kcal 498

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = geschwefelt
9 = geschwärtzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johanneskernmehl
od. Quarkermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG
Niederlassung
Griesheim

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

12.10.
Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

panierter Fetakäse
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis
und Salat, Dessert A1,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein
mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln
und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

13.10.
Di

Katalonischer Salatteller mit Thunfisch
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Rettich,
Zwiebeln, Dressing, Bröt. & Butter A1,D,G

Käsespätzle A1,C,G
mit Rahmsauce, Reibekäse und Röst-
zwiebeln, dazu Rote Bete und Obst

Gebackene Kalbsleber A1,G,I
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, dazu
Kartoffelpüree, Salat und Obst

14.10.
Mi

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum-Kräuterdressing, Dessert A1,G

2 Stück Apfelstrudel
dazu warme Vanillesauce und ein belegtes
Brötchen mit Käse A1,G

Schweinекrustenbraten
mit Sauce und 2 Thüringer Klößen,
dazu Salat und Dessert A1,F,G,I,J

15.10.
Do

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Gemüseplatte „Gärtnerin“
mit Bärlauch-Hollandaise, dazu
Salzkartoffeln und frisches Obst A1,F,G,I

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,F,G,I

16.10.
Fr

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit
Vanillesauce G

Gemüse-Wildreis-Pfanne
mit frischem Gemüse, dazu Kräutersauce
und Dessert A1,F,G,I

Lachspfanne A1,D,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champignons in Sauce
Bernaïse, dazu Bandnudeln und Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Partyfrikadellen, Sojasprossen und
Paprika, dazu 1 Brötchen und
Kräuterdressing A1,C,F,G

MENÜ 8

Pasta-Hack-Auflauf

mit buntem Gemüse und Käse
überbacken, dazu Dessert
A1,C,G,I

42. Woche

KW 42 Abendbrot vom 12.10. bis 18.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Schweizer Wurstsalat**

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu 1 Brötchen und Butter, A1,G

Di **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mi **Kräuterquark**

mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Do **Salamiplatte**

3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr **2 Stück Rollmops mit Garnitur,**

2 Brötchen und Butter A

Sa **Käsesalat**

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
Baguettebrötchen A,G

So **Schinkenplatte**

(Rohr Schinken, gekochter Schinken),
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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

KW 42 Abendbrot vom 12.10. bis 18.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Schweizer Wurstsalat**

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu 1 Brötchen und Butter, A1,G

Di **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mi **Kräuterquark**

mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Do **Salamiplatte**

3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr **2 Stück Rollmops mit Garnitur,**

2 Brötchen und Butter A

Sa **Käsesalat**

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
Baguettebrötchen A,G

So **Schinkenplatte**

(Rohr Schinken, gekochter Schinken),
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl