

Essen auf Rädern

Zittauer Str. 27 / Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094



10. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

02.03.

Linseintopf

mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4, dazu Brot, Dessert a1.F.G.I.J

Schweinekammbraten

mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert a1.F.G.I.J

Hähnchenbrust natur

mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1.F.G.I.J 3,0 BE Kcal 316

03.03.

3 gebratene Gehacktesklößchen

auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln a1.C.F.G.I.J

Panierte Jagdwurst 4,9

mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1.G.I.J

Fischragout 10

mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst a1.F.G.I.J 3,5 BE Kcal 462

04.03.

Schweinesteak

mit Letschosoße und Risotto, dazu Farmersalat a1.F.G.I.J

Th. Knacker 9

auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln, Obst G.F.J.I

Schweinegulasch

mit Rahmsoße 10, dazu Spiralen und Blumenkohlalat a1.G 3,0 BE Kcal 341

05.03.

Spaghetti Carbonara

mit Schinken und Speck, Käserahmsoße, dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9.a1.G.I.J

4 Eierkuchen

mit heißen Sauerkirschen, Kompott a1.C.G

Bratklops

mit Soße, und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln 10.a1.C.F.G.I.J 3,0 BE Kcal 487

06.03.

Seelachsfilet paniert

mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, fruchtig Krautsalat a1.F.G.I.J

Putenschnitzel

mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1.F.G.I.J

Rinderschmorbraten

mit Soße 10, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln a1.F.G.I.J 3,0 BE Kcal 563

Fr

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

07.03.

Wirsingroulade

in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln und Dessert a1.F.I

Hühnersuppeintopf

mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F.I 3,0 BE Kcal 403

Sa

08.03.

Geschmorte Schweinebackchen

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

Gegrillte Putenoberkeule

mit Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, Obst 3.5,10.a1.F.I 3,5 BE Kcal 498

So

- 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 Natrippökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl od. Guarkermehl

- 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 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreuseln i.G

Mi

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,C,F,G,I,J

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf
a1,C,F,G,I,J

Fr

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,G

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,G,I,J,C

Tortellini gefüllt a1,C,F,G,I,J

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gemischter Salat, Dress., Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des. a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Schmandschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Schmandcreme überbacken,
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress., Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderung vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison,
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu Brötchen
9,a1,G

MENÜ 8

Grießbrei

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,G
Montag bis Freitag

10. Woche

Abendbrot vom 02.03. bis 08.03.2026

Abendbrot vom 02.03. bis 08.03.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,I,L,G

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,I,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,I,L,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,I,L,G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A,G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A,G

Fr

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

Fr

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

Sa

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

Sa

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

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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