



28. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

06.07. Mo Erbseneintopf⁹ mit Kasselwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,1

07.07. Di Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J

08.07. Mi Eisbeinflfleisch⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J

09.07. Do Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1,C,F,G,I

10.07. Fr Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße³, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,1

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

Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,1

Hähnchenfrikassee mit Gemüseris, dazu Obst G,F,I,a1

Dicke Rippe geräuchert und gepökelt⁹ auf Bayrischkraut, dazu Salzkartoffeln a1,F,I,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße¹⁰, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße¹⁰, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,1 3,0 BE

Hünersuppeneintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert F,1 3,0 BE

Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße¹⁰, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5 a1,F,G,I,J 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

11.07. Sa Schnittbohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen⁴, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,1

MENÜ 3 Schonkost

Ofenfrischer Hackbraten⁴ mit Soße¹⁰, dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE

12.07. So Kasselbraten⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten mit Soße¹⁰ und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johaneskeremehl oder Quarkermehl

EW.	Fett	KH	KJ	Kcal
36	25	41	2297	551
38	20	36	2467	594
32	18	36	1705	406
25	34	36	2423	576

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
 X = kann Spuren von Allergenen enthalten

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

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo mit frischen Tomaten, Zwiebel u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Hirschrollbraten "Diana"
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert a,F,G,I

Di **Fruchtpokal „Jogger Becher“**
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Vegetarische Bolognese
mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert g,F,I

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinatrisotto, Dessert a1,J,I,F

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Garnitur, Senftüchchen und
Farmersalat a1,G

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Schweineroulade
mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,J,I,G,

Do **Wurstsalat**
mit Gurke und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Obst a1,G

Vegane Hackbällchen
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Fr **Ungarischer Rindfleischsalat**
mit Baguettebröchen und Butter
a1,G

Süße Schnupfudeln
mit warmen Pflaumenkompott,
dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

Putenbrustgeschmetzeltes
mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich
von
Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskernen,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

28. Woche

Abendbrot vom 06.07. – 12.07.2026

KW 28

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Di.

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Hausmacher Sülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

Sa

Hausmacher Sülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Guarkeermehl

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 Guarkeermehl