

12. Woche

SPEISEPLAN für die Woche vom

20.03.-26.03.2023

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

20.03. Mo Nudleintopf
mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G

Thüringer Knacker
mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Salz-
kartoffeln₆ und Senftütchen, Dessert A1,G,I

gebratener Fleischkäse
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln₆
und Dessert A1,G 3,0 BE
Kcal 2178 520

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

21.03. Di 4 Eierkuchen
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus
A1,C,G

deftige Krautpfanne
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu
Salzkartoffeln₆ und frisches Obst A1,I

Paprika-Sahne-Hähnchen
in Sauce, dazu Gnocchi und frisches
Obst A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 2297 551

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

22.03. Mi Wurstgulasch
dazu Butternudeln und Karotten-Apfel-Salat
A1,C,G,I

gedämpftes Seelachsfilet
in Kräuter-Senfauce, dazu Salzkartoffeln₆
und Karotten-Apfel-Salat A1,C,F,G,I,I

Kohlrübenintopf A1,G,I
mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, KH
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 2114 504

23.03. Do Hähnchenschnitzel
mit Sauce und Brokkoligemüse, dazu Salz-
kartoffeln₆ A1,C,G,I

Schweineleber
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree und Rotkrautsalat A1,G,I

Würzfleisch vom Schwein
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter
Reis und Rotkrautsalat A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 1825 433

24.03. Fr Hackbraten
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salz-
kartoffeln₆ A1,G,I

Schweinegulasch
in Sahnesauce, dazu Spiralen und frisches
Obst A1,C,G,I

gekochtes Rindfleisch A1,G,I
mit Meerrettichsauce, dazu Bouillon-
kartoffeln₆ und frisches Obst 3,0 BE
Kcal 2353 583

MENÜ II

25.03. Sa weißer Bohneneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen₄ und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

3 Gehackteskrößchen
auf Rahmkohlrabie mit Salzkartoffeln₆, KH
dazu Dessert A1,F,G,I,I 3,0 BE
Kcal 2444 585

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

26.03. So Rindersauerbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,I,I

Schweinesteak natur A1,C,F,G,I
mit Sauce₁₀, dazu Erbsengemüse und
Salzkartoffeln₆, frisches Obst 4,0 BE
Kcal 1953 466

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermmehl
od. Guarkeermehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

Schweizer Wurstsalat

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

Blumenkohl-Käsemedaillon

mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Hähnchenbrustfilet „Piccata“

mit Käsepanade, dazu Tomatensauce & Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I

Reisnudelsalat

mit Gyros und Tzatziki, dazu frisches Obst A1,C,F,G

panierte Champignons

mit Tomatensauce, dazu Mandelreis und Eisbergsalat, frisches Obst A1,C,F,G,I

Lachsfilets

auf Blattspinat, dazu Bandnudeln und frisches Obst A1,D,G

22.03.

MI

Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,G

Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust Schwarzwurzel, Dressing, Bröt. & Butter

Gemüseplatte „Gärtnerin“

mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat, Dessert A1,G,I

23.03.

DO

Blattsalate mit Weintrauben, Käse

Lollo Bianco, Radicchio, Schalotten, Nusskerne, Dress., Croutons, Bröt., Butter A1,G

Frühlingsrolle

in Kurkumasauc, dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat, Dessert A1,F,G,I,J

gefüllter Schweinebraten

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

24.03.

FR

gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensauce, dazu Spiralen und Salat, frisches Obst A1,C,G

Lammgulasch A1,F,I,J

mit Thymiansauce, Ratatouillegemüse, dazu gedünsteter Reis, frisches Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Partyfrikadellen, Sojasprossen und Paprika, dazu 1 Brötchen und American Dressing A1,G

MENÜ VIII

Pasta-Hack-Auflauf

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

12. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 20.03. bis 26.03.2023

Abendbrot vom 20.03. bis 26.03.2023

Schweizer Wurstsalat

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

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

Mo

Mo

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und
Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und
Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Di

Di

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Mi

Mi

Heringssalat

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter
A1,C,F,G,J

Heringssalat
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter
A1,C,F,G,J

Do

Do

gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

gebratene Hähnchenkeule
mit ½ Pfirsich- und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Fr

Fr

Salamiplatte

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

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

Sa

Sa

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,C,G

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,C,G

So

So

Allergene:

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam Samen
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=Sesam Samen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von
Allergenen enth.

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit

Johanniskernmehl

Quarkermehl

Pökelsalz

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10 = gebunden mit