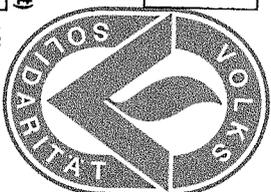




39. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

22.09. Mo Nudleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

Kasselerkamm 9 auf Schnittbohnen Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I

Fleischkäse auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln Dessert 10,a1,F,G,I 3,0 BE Kcal 489

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere

23.09. Di Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln 5,a1,F,I

2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,F,G,I

Zucchinipfanne 5,a1,F,I Rindfleisch und Zucchini in Tomatensoße 10, Nudeln, Obst 4,0 BE Kcal 524

C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
H1=Mandeln,
H2 Haselnüsse

24.09. Mi 3 Hefeklöße mit heißen Zimtpflaumen, Obst a1,C,G

Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

3 Königsberger Klöße mit Kapernsoße 10,Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I 3,0 BE Kcal 656

I3 Walnüsse
I4 Kasohnüsse
I5 Pecannüsse
I6 Paranüsse
I7 Pistazien
h8Macadamia

25.09. Do Hähnchengulasch mit Champignons, dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J

Rahmschnitzel mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat a1,F,G,I,C

Gegrillte Hähnchenkeule 10,a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße, buntes Karotterngemüse u. Kartoffeln 3,0 BE Kcal 583

J=Sellerie
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

26.09. Fr Zwiebelbacksteak mit Soße, dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet auf Ratatouillegemüse, dazu Reis und Obst a1,F,G,I

Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse, Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 504

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

27.09. Sa Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Krautsalat, Dessert, a1,F,G,I,C

Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert 4,a1,F,G,I 3,0 BE Kcal 393

Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657

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

28.09. So Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

Rinderbraten a1,C,F,G,I,J mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott 3,0 BE Kcal 581

Eiw. 43
Fett 18
KH 48
KJ 2445

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
8 CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Tomatensalat
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J
mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

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

Di

Hähnchenbruststreifen
auf frischem Waldorfsalat,
Baguettebrötchen und Butter a1,C,G,I,J

Kartoffelaschen a1,F,G,I,J
mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Buttermudeln und Krautsalat, Dessert

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

Mi

Salatplatte a1,G
mit verschiedenen Salaten und
Partyfrikadellen, saure-Sahne-Dressing

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,
Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Kalbsgeschnetzeltes a1,C,F,G,I,
mit Champignonrahmsoße, dazu frische
Eierspätzle, gen. Salat, Dres., Obst

Do

Tortellini-Salat a1,C,G,I,J
mit Schinkenstreifen, Tomaten, Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst

Rührei
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln,
Dessert a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak a1,F,G,I,J,
in Tomaten-Zucchiniemüse mit
Käse überb., grüne Bandnudeln, Dessert

Fr

Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter a1,C,G,I,J

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße, dazu Obst
a1,G

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

39. Woche

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Sonnenblumenkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni,
dazu Saure-Sahne-Dressing,
Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch,
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,F,G,I,J

Guten Appetit
Änderungen vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 22.09. bis 28.09.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, C}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, C}

Abendbrot vom 22.09. bis 28.09.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, C}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, C}

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

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