

33. Woche

Kundenname:
Tour: _____



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(Schwarz
gekennzeichnet)

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

Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I

Schweinegulasch
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln,
dazu Dessert A1,G,I,J 3,0 BE
Kcal 576

Allergene:
A1(1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
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

13.08. Di Würzfleisch vom Schwein
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und
Karotten-Apfel-Salat A1,F,G,I

Dicke Rippe (mit Knochen)
mit Sauce und Sauerkraut,
dazu Salzkartoffeln A1,G,I

Fischnurger A1,D,G,I
mit Kräuter-Senfauce, dazu gedün.
Reis und Karotten-Apfel-Salat 3,0 BE
Kcal 520

14.08. Mi Cordon-bleu A1,C,G,I
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu
Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln

Backfisch A1,F,G,D
mit Bärlauch-Sahnesauce, dazu hausgem.
Kartoffelpüree & Selleries. in saurer Sahne

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

15.08. Do 3 Königsberger Kochklopse
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und
rote Beete Salat A1,C,F,G,I

geschmorter Rinderbraten
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und
Serviettenknödel A1,F,G,I,J

Eierragout A1,C,F,G,I,J
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Salzkartoffeln, rote Beete Salat 3,0 BE
Kcal 563

16.08. Fr Malkaroni
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

Feuertopf süß-sauer A1,F,G,I
Schweinefleischstreifen, Paprika, Ananas,
Pilze und Tomaten, dazu gedün. Reis, Obst

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln,
und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

17.08. Sa Putenrahmgulasch
mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen und feinem
Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 393

18.08. So gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse &
Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Kcal 530

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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 Johanniskeimehl od. Guarkeimehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

12.08.

Mo

Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

Brokkoli-Kohlrabigemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und
Dessert A1,F,G,J

Hähnchenbrustfilet „Piccata“
mit Käsepanade, dazu Tomatensauce &
Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I

13.08.

Die

gebratene Putenbrust
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und
Mixed Pickles C,F,G,J

feine Gernknödel
gefüllt mit Kirschen, dazu warme Vanille-
sauce, Obst A1,G

Gebratenes Schweinsteak A1,F,G,I
mit Rahmhampignons, dazu
Bratkartoffeln, Salat und Obst

14.08.

Mi

Spaghettisalat mit Tomaten
Zwiebeln, frischen Kräutern, Tomatensaft &
Mayo-Joghurt Dressing, dazu Dess. A1,C,F,G

hausgemachter Kräutergurk
dazu Salzkartoffeln und Dessert F,G,I

Schweinelende
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

15.08.

Do

Fruchtpokal „Sylt“
Sahnegurk mit Beerencocktail und
Vanillesauce G

Kartoffelaufbau
mit bunten Gemüsen und Käse überbacken,
dazu Dessert G,I

Putenbrustgesschnetzeltes A1,C,F,G,I,J
„Züricher Art“ mit Champignons und
Reibkäse, dazu Spätzle, Dessert

16.08.

Fr

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

Vollkornspiralen
in feiner Tomatensauce, dazu Salat und
frisches Obst A1,C,G,I

Zwiebelschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,
dazu Salat und frisches Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Mozzarella, dazu
1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

MENÜ VIII

Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,
Champignons und Kartoffelwürfeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

33. Woche