

50. Woche

Kundenname:  
Tour: \_\_\_\_\_



MENÜ I

(ohne  
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot  
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz  
gekennzeichnet)

09.12. **Mo** **Möhreneintopf**  
mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**Schweinerollbraten**  
mit Sauce, dazu Schwarzwurzel und Salz-  
kartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

**Senfeier A1,C,F,G,I,J**  
3 gekochte Eier in Senfsauce, dazu  
Salzkartoffeln und Dessert 3,0 BE  
Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 Kcal 563

**Allergene:**  
A (1-4) = Gluten  
A1 = Weizen  
A2 = Roggen  
A3 = Gerste

10.12. **Di** **Gulasch von Schwein und Rind**  
in Sahnesauce, dazu Spiralen und  
Rotkrautsalat A1,C,F,G,I

**Thüringer Rostbrätel**  
mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln  
A1,F,G,I

**Schlemmerfischpfanne A1,D,F,G,I,J**  
mit buntem Gemüse, dazu gedünsteter  
Reis und frisches Obst 3,0 BE  
Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392

A4 = Haler  
B = Krebstiere  
C = Eier  
D = Fisch  
E = Erdnüsse  
F = Soja

11.12. **Mi** **Cordon-bleu**  
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu  
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1,G,I,J

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

**Spätzleintopf**  
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu  
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE  
Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 288

G = Milch/aktose  
H1 = Mandeln  
H2 = Haselnüsse  
H3 = Walnüsse  
H4 = Cashewnüsse  
H5 = Pecannüsse  
H6 = Paranüsse  
H7 = Pistazien  
H8 = Macadamia  
I = Sellerie  
J = Senf

12.12. **Do** **3 Königsberger Kochklopse**  
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und  
rote Bete Salat A1,C,F,G,I

**gekochte Rinderbrust**  
mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln  
und Rote Bete A1,G,F,I

**Hähnchenbrust**  
mit Geflügelsauce, dazu Brokkoli und  
Salzkartoffeln A1,C,F,G,I 3,0 BE  
Eiw. 42 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514

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

13.12. **Fr** **Möhrenpfanne „Schneller Hase“**  
Hähnchenstreifen mit Möhren in Sauce  
dazu Nudeln, Dessert A1,C,G,I

**Seehechfilets paniert**  
in Bärlauch-Sahnesauce, dazu hausgem.  
Kartoffelpüree und Rohkostsalat A1,F,G,D

**Zucchini-Hackfleisch-Topf A1,F,G,I**  
(Schwein) mit Zucchini in Tomaten-  
sauce,10, dazu Reis und Dessert4,0 BE  
Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 Kcal 524

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

14.12. **Sa** **Wirsingroulade**  
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln,  
Dessert A1,F,G,I

**Hühnersuppeintopf**  
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und  
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE  
Eiw. 20 Fett 18 KH 39 KJ 1666 Kcal 403

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

15.12. **So** **Rindergulasch**  
mit 2 Thüringer Klößen und Partysalat  
frisches Obst A1,C,F,G,I,J

**Schweinebraten**  
mit Sauce3, dazu Blumenkohl 5,10  
und Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE  
Eiw. 47 Fett 17 KH 36 KJ 2085 Kcal 498

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

Hergestellt von:  
Menü Express  
Götha GmbH & Co. KG

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

9,50 €/Portion

09.12.

**Mo**

**Thunfischsalat A1,G**  
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen, dazu 1 Brötchen, Butter, Dessert

**Blumenkohl-Käsemedaillon**  
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

**Gänsebraten (Brust und Keule)**  
mit Sauce, dazu Rosenkohl und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,C,G,I,J

10.12.

**Die**

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

**feine Germknödel**  
gefüllt mit Kirschen, dazu warme Vanillesauce A1,G

**Gänsebraten (Brust und Keule)**  
mit Sauce, dazu Rosenkohl und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,C,G,I,J

11.12.

**Mi**

**Curry-Nudelsalat**  
mit Hähnchenstreifen, dazu Dessert A1,C,F,G

**Gemiseschnitzel**  
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I

**Gänsebraten (Brust und Keule)**  
mit Sauce, dazu Rosenkohl und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,C,G,I,J

12.12.

**Do**

**Quarkpokal „Birne Helene“**  
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce G

**Makkaroni**  
mit Käse-Sahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

**Gänsebraten (Brust und Keule)**  
mit Sauce, dazu Rosenkohl und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,C,G,I,J

13.12.

**Fr**

**bunter Schichtsalat mit Chinakohl**  
Tomaten, Paprika, Lauch, gekochtem Ei, Schinken, Schmand, Bröt., Butter A1,C,F,G

**Frühlingsrolle**  
gefüllt mit Gemüse in Kurkumasauce, dazu gedünsteter Reis & Dessert A1,F,G,I,J

**Gänsebraten (Brust und Keule)**  
mit Sauce, dazu Rosenkohl und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,C,G,I,J

**Täglich**

**von**

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**MENÜ V**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison mit Hähnchenbruststreifen, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

**MENÜ VIII**

**Käse-Lauch-Cremesuppe**

mit Hackfleisch (Schwein), Lauch, Champignons und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen A1,G,I

**50. Woche**

Abendbrot vom 09.12. bis 15.12.2024

Abendbrot vom 09.12. bis 15.12.2024

**Thunfischsalat**

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,  
dazu 1 Brötchen, Butter A1,G,

**Thunfischsalat**

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,  
dazu 1 Brötchen, Butter A1,G,

**Mo**

**Mo**

**gebratene Putenbrust**

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

**Di**

**gebratene Putenbrust**

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

**Di**

**Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)**

dazu saure Gurke, Butter und  
2 Scheiben Mischbrot a

**Mi**

**Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)**

dazu saure Gurke, Butter und  
2 Scheiben Mischbrot a

**Mi**

**hausgemachte Wurstplatte**

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter  
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

**Do**

**hausgemachte Wurstplatte**

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter  
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

**Do**

**Streichwurstplatte**

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,  
dazu Brot und Butter A1,G

**Fr**

**Streichwurstplatte**

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,  
dazu Brot und Butter A1,G

**Fr**

**Käsesalat**

mit Gurke und Tomate  
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

**Sa**

**Käsesalat**

mit Gurke und Tomate  
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

**Sa**

**Schinkenplatte**

(roher Schinken, gekochter Schinken)  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,e

**So**

**Schinkenplatte**

(roher Schinken, gekochter Schinken)  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,e

**So**

Allergene:

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

Allergene:

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

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 o.

Guarkernmehl