

11. Woche

Kundenname:
Tour: _____



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

09.03. MO weißer Bohneneintopf
mit Krakauer Würstchen und Kartoffeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

10.03. Di gebratener Hacklops
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln A1,G,I

11.03. Mi Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I
gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce,
dazu geriebener Hartkäse und frisches Obst

12.03. Do feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Apfelsmus A1,G

13.03. Fr Hähnchen Cordon-bleu
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln A1,G,I

14.03. Sa Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-
salat, Dessert A1,F,G,I

15.03. So Cordon-bleu vom Schwein
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-
kartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G,X

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

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salz-
kartoffeln (getrennt verpackt) A1,C,D,G

2 Stück Backfischilet
in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und
fruchtiger Krautsalat A1,D,F,G,I

panierte Jagdwurst
auf Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln
A1,C,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-KH
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I
in Curryrahmsauce mit Früchten,
dazu gedünsteter Reis und Obst 3,0 BE
Kcal 551

Putenrollbraten
in Sahnesauce, dazu Buttererbsen und
Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE
Kcal 485

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

Schaschlikgulasch
mit Letscho, dazu Makkaroni und
Bohnensalat A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 583

MENÜ II

Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-
salat, Dessert A1,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-
kartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Möhreneintopf A1,F,G,I
mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln &
Gartenkräutern, Dessert 3,0 BE
Kcal 393

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei &
Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE
Kcal 581

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 = geschwärtzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johaneskeremehl od. Guarkeermehl

- 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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Gnocchi- Gemüsepfanne

Gnocchi mit buntem Gemüse, dazu Tomatensauce, Dessert A1,C,F,G,I

Jägerschnitzel

mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln & Salat, Dessert A1,C,F,G,I

09.03.
Mo

10.03.

Di

paniertes Schweineschnitzel

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu frisches Obst A1,C,G,I

hausgemachter Kräuterquark

dazu Salzkartoffeln und frisches Obst F,G,I

Zwiebelschnitzel A1,C,F,G,I,J

Schweineschnitzel auf Zwiebelgemüse, dazu Röstkartoffeln und Salat, Obst

11.03.

Mi

verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Schweinesteak, dazu Saure-Sahne-Dressing G

Gemüseballchen

in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert A1,F,G,I

Putensteak „Melba“ mit Pfirsich

& Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Gnocchi & Salat, Dessert A1,C,G,I

12.03.

Do

Tortellinisalat

mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch, dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I

Käsespätzle A1,C,G

mit Rahmsauce, überbacken mit Käse und Röstzwiebeln, dazu fruchtiger Krautsalat

Hirschbraten

mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

13.03.

Fr

Quarkpokal „Birne Helene“

Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce G

3 gekochte Eier

in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,C,G,I

Lachspfanne A1,D,F,G,I,J

Lachswürfel mit Champignons in Sauce Bernaise, dazu Bandnudeln und Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen Nuggets, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,C,G

MENÜ 8

Kessulgulasch

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

Guten Appetit

11. Woche

Abendbrot vom 09.03. bis 15.03.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und
Butter A1,C,G,J

Di
paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat 6, Garnitur
A1,C,G,I,J

Mi
Aufschnittplatte
mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, Butter
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1, G

Do
2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Stück Brötchen und Butter A

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

Sa
Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken,
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1, C,

So
Gemischte Käseplatte
Verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A, G

- 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

Abendbrot vom 09.03. bis 15.03.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und
Butter A1,C,G,J

Di.
paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat 6, Garnitur
A1,C,G,I,J

Mi
Aufschnittplatte
mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, Butter
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Do
2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A

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

Sa
Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken,
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C, G

So
Gemischte Käseplatte
Verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A, G

- 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