

49. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

01.12. **Mo** Nudelpintopf
mit Gemüseinlage und Rindfleisch, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu
Bohnen und Salzkartoffeln, Dessert

Putenbrustfilet
mit Geflügeljus, dazu Blumenkohl und KH
Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I 3,0 BE
Kcal 2335 606

Allergene:
A(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

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

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

Hähnchengulasch A1,F,G,I
in Sahnesauce, dazu gedünsteter Reis
und Apfel- Möhrensalat 3,0 BE
Kcal 1433 341

03.12. **Mi** gedünstetes Seelachsfilet
in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln und
Gurkensalat A1,D,F,G,I

gebratenes Schweinesteak
mit Rahmhampignons, dazu Röstkartoffeln
A1,F,G,I

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

04.12. **Do** Hähnchenpfanne „Ungarisch“
mit Paprika und Zwiebeln, dazu gedünsteter
Reis und frisches Obst A1,F,G,I

paniertes Schollenfilet
mit Remouladensauce, dazu hausgemachter
warmer Kartoffelsalat A1,C,D,F,G,I

gebratener Fleischkäse
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
A1,G 3,0 BE
Kcal 2178 520

05.12. **Fr** Thüringer Bratwurst
auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree und Senf A1,G,I

geschmorter Rinderbraten
in Sahnesauce, dazu Erbsengemüse und
Serviettenknödel A1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 2204 524

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

06.12. **Sa** Geflügelpfanne A1,F,G,I
Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem
Gemüse & Champignons, dazu Spätzle, Dess.

Reiseintopf A1,F,G,I
mit feinem Gemüse und Fleisch-
klößchen, dazu Dessert 3,0 BE
Kcal 1935 436

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 Johannesskermehl
od. Quarkermehl

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

07.12. **So** Mutzbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer
Klöße, Kompott A1,F,I

Putengulasch
mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln, KH
dazu Kompott A1,F,I 3,0 BE
Kcal 2617 625

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

01.12.
Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,F,G,I

Schupfnudel- Gemüsepfanne
mit Kräutersauce, dazu Salat und Dessert A1,F,G,I

Zwiebelschnitzel
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree, dazu Salat und Dessert A1,C,F,G,I

02.12.
Di

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

Überbackene Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensauce &
gedünsteter Reis, Dessert A1,C,F,G,I

Schweinesteak „Au Four“ A1,F,G,I,J
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Röstkartoffeln, Salat und Obst

03.12.
Mi

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum-Kräuterdressing, Dessert A1,G

bunte Gemüsebolognese
mit Gabelspaghetti, dazu Reibekäse und
frisches Obst A1,F,G,I

Wildschweinbraten
in Preiselbeerrahm, dazu Rosenkohl und
2 Thüringer Klößen, Dessert A1,C,F,G,I

04.12.
Do

paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, Garnitur
A1,C,G,I,J

Brokkoli- Nussecke
mit Käsesauce, dazu Kartoffeln6 und
frisches Obst A1,C,G,H1,H2

hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln6
und frisches Obst A1,C,F,I

05.12.
Fr

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreuseln G

Roter Linsen-Kokos-Eintopf
mit buntem Gemüse, dazu 1 Brötchen
und ein Dessert A1,F,G,I

Lachspfanne A1,C,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champignons in Sauce
Bernaise, dazu Bandnudeln und Dessert

**Täglich
von**

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch, Champignons
und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen
und Dessert
A1,G,I

49. Woche

Abendbrot vom 01.12. bis 07.12.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern,

dazu Brötchen, Butter A1,C,F,G,J

Mo

hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern,

dazu Brötchen, Butter A1,C,F,G,J

Di

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di.

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Heringssilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Brot und Butter

Mi

Heringssilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Brot und Butter

Do

Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

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

Do

Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Fr

paniertes Schweineschnitzel,

mit buntem Nudelsalat, Garnitur A1,C,G,I,J

Fr

paniertes Schweineschnitzel,

mit buntem Nudelsalat, Garnitur A1,C,G,I,J

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2

Scheiben Brot und Butter A,G

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2

Scheiben Brot und Butter A,G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen 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

- 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 oder
Guarkernmehl