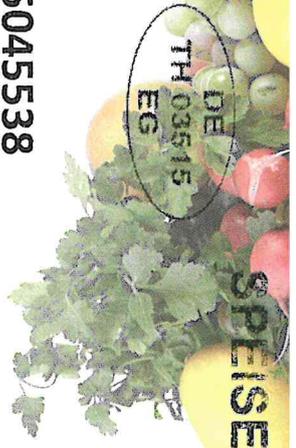


Essen auf Rädern
 Clara-Zetkin-Straße 50
 99867 Gotha
 Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538



DE
 TH 03615
 EG

22. Woche

Kundenname:
 Tour:



Allergene:
 A = Gluten
 a1 = Weizen, a2 = Roggen
 a3 = Gerste, a4 = Hafer
 B = Krebstiere
 C = Eier
 D = Fisch,
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Laktose
 h1 = Mandeln,
 h2 = Haselnüsse
 h3 = Walnüsse
 h4 = Kaschunüsse
 h5 = Pecannüsse
 h6 = Paranüsse
 h7 = Pistazien
 h8/Macadamia
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Schwefeldioxid
 M = Lupinine
 N = Weichtiere
 X = kann Spuren von
 Allergenen enthalten

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

26.05. Mo
Linseneintopf
 mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, G, I, J

Schweinekammbraten
 mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J

Hähnchenbrust natur
 mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE
 EiW. 17
 Fett 9
 KH 40
 KJ 1313
 Kcal 316

27.05. Di
3 gebratene Gehacktesklößchen
 auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J

Panierte Jagdwurst, 4,9
 mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J

Fischragout, 10
 mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3, 5 BE
 EiW. 41
 Fett 17
 KH 32
 KJ 1933
 Kcal 462

28.05. Mi
Schweinsteak
 mit Letschosoße, und Risotto dazu Farmer Salat, a1, F, G, I, J

4 Eierkuchen
 mit heißen Sauerkirnschen a1, C, G

Schweinegulasch
 mit Rahmsoße 10, dazu Spiralen a1, G, und Wachsbrechbohnen Salat 3, 0 BE
 EiW. 33
 Fett 10
 KH 36
 KJ 1433
 Kcal 341

29.05. Do
Himmelfahrt

Rinderschmorbraten
 mit Soße 10, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J

Bratklöps
 mit Soße 10 und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln, Obst a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE
 EiW. 51
 Fett 18
 KH 41
 KJ 2339
 Kcal 487

30.05. Fr
Putenschnitzel
 mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J

Kein Angebot

Seelachsfilet natur
 mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J
 EiW. 26
 Fett 27
 KH 51
 KJ 2353
 Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

31.05. Sa
Wirsingroulade
 dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I

Hünersuppeintopf
 mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, I 3, 0 BE
 EiW. 20
 Fett 18
 KH 39
 KJ 1686
 Kcal 403

01.06. So
Hirsgulasch
 2 Th. Klöße und Partysalat Obst a1, F, G, I, J

Schweinebraten
 mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und, 5, 10 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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskeimehl od. Guarkeimehl

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

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Russische Eier

2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,g,j

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße, 1 Käsebrötchen a1,g

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahn, Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,c,f,g,l,j

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark 1, Sauerkirsch und Schokostreusel c

Makkaroniauflauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,c,g

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse überbacken, Gratin, gem. Salat, Des., a1,c,f,g,l,j

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas, Baguettebrötchen, Obst, a1,c,f,g,l,j

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffel Obst a1,g,l,j,c

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und Gurkensalat, Obst, a1,c,f,g,l,j

Kein Angebot

Kein Angebot

Kein Angebot

Kein Angebot

Tortellini gefüllt

mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u. gem. Krautsalat, Dessert a1,c,f,g,l,j

Kein Angebot

Fr

Täglich

Von

Mo. Di. Mi. und Fr.

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, 9
Cocktail Dressing, Paprika
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu 1 Brötchen, a1,g

MENÜ 8

Grießbrei, a1,g

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Montag bis Mittwoch

22. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 26.05. – 01.06.2025

Abendbrot vom 26.05. – 01.06.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,D,I,G

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,D,I,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,D,I,G

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,D,I,G

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpenickel a,c

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpenickel a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

So

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

So

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

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 Guarkeimehl

- 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 Guarkeimehl