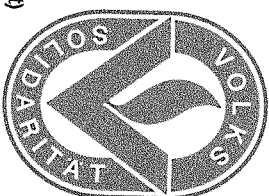


DE
TH 03615
EG

44. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

26.10.
Mo

Erbseneintopf 9
mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel,
dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1, F, I

27.10.
Di

Geflügelberragout
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
a1, F, G, I, J

28.10.
Mi

Eisbeinflisch 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1, F, G, I, J

29.10.
Do

Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln
und Farmersalat a1, C, F, G, I

30.10.
Fr

Ghacktessauce
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Obst a1, F, G, I

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

31.10.
Sa

Schnittbohneentopf
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, F, I

01.11.
So

Kasselerbraten 9
mit Soße, dazu Rotkohl und
2 Thüringer Klöße, Obst a1, F, G, I, J

Kohlrutade

mit Speck-Zwiebel-Soße 3,
dazu Salzkartoffeln, Dessert a1, C, F, I

Seelachsfilet paniert 8

mit Kräuterdressing dazu Salzkartoffeln und
Bohnensalat a1, F, G, I, J

Makkaroni

mit Schinken 4 und einer Käsesauce, dazu
Krautsalat a1, F, G, I, J

Hähnchenpfanne Ungarisch

mit Lettscho und Tomatenwürfel,
dazu Nudeln, Obst a1, F, I

Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9

auf Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln
a1, F, J, I

Ofenfrischer Hackbraten 4

mit Soße, dazu Mischgemüse,
Salzkartoffeln, Dess. a1, C, F, G, I, J 3,0 BE

Rindersauerbraten

mit Soße und Brokkoli, Kartoffeln,
dazu Obst a1, F, G, I, J 4,0 BE

Hähnchenbrustfilet

in milder Curryrahmsauce, Früchten,
dazu Risotto, Dessert a1, F, G, I 3,5 BE

Gedünstetes Putenfilet

mit Rahmsauce, dazu Pariser-
Karotten und Kartoffeln a1, F, I 3,0 BE

Hühnersuppeintopf

mit Gemüse- und Reiselage,
Dessert F, I 3,0 BE

Bauernhacksteak

mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
Speckbohnen und Kartoffeln a1, C, F, G, I

Gedünsteter Seelachs 8

in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalat 5, a1, F, G, I, J 3,0 BE

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 = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

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

- 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 Johannessermehl oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Geflügelsalat
mit Spargelstücken, Ananas und
Champignons, dazu Bag.Brötchen a1,G,C,J

Di

Gebirte Hähnekenkeule
mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

Mi

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen überzogen mit
Vanillesoße G

Do

Panirtes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und
Senftüchchen a1,C,G,I,J

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese

mit Spaghetti, dazu Chinakohlsalat und
Dressing, Dessert G,F,I

2 Brokkoli Nussecken

mit Holländischer Soße dazu Kartoffeln
und Dessert a1,C,F,G,I,J,h1,h2,h7

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatsoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

5 Vegetarische Maultaschen

mit Kräuterrahmsoße dazu Gurkensalat
Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1,G

Schweinesteak

mit Tomaten-Zucchiniemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert a1,I,J,G

Täglich

von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskernen,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Chili Con Carne

mit Schweinefleisch, Paprika, Mais
Rote Bohnen und Reis. Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

44. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 26.10. – 01.11.2026

KW 44

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stütze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Johannisfernmehl oder Guarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 26.10. – 01.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stütze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Johannisfernmehl oder Guarkernmehl