

46. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

10.11. **Mo** Nudleintopf
mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G

gegrillte Hähnchenkeule
dazu Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln,
Dessert A1,F,G,I

3 gekochte Eier
in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert A1,C,G,I 3,0 BE
Kcal 563

Allergene:
A1(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

11.11. **Di** paniertes Putenschnitzel
mit Sauce, dazu buntes Karottengemüse
und Salzkartoffeln A1,G,I

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

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln KH
und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

12.11. **Mi** panierte Jagdwurst
in Tomatensauce, dazu Spiralen
und frisches Obst A1,C,G,I

hausmacher Sülze
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln
A1,C,F,G,I

Hähnchenstreifen
mit Paprika in Sahnesauce, dazu Curry-KH
reis und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 504

13.11. **Do** feiner Reisbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Pfirsichkompott A1,G

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Bohnengemüse
und Salzkartoffeln A1,G,I

Graupeneintopf A1,C,G,I
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu
1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 520

14.11. **Fr** gedünstetes Seelachsfilet
in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und
fruchtiger Krautsalat A1,D,F,G,I

Gulasch halb und halb
in Sahnesauce, dazu Spätzle und fruchtiger
Krautsalat A1,C,F,G,I

ofenfrischer Hackbraten
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und
Semmelknödel A1,F,G,I 3,5 BE
Kcal 498

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und KH
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE
Kcal 403

16.11. **So** geschmorte Schweinebacken
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thür. Klöße,
frisches Obst A1,F,G,I,J

gegrillte Putenoberkeule
mit Saucen, dazu Blumenkohl 5,10
u. Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE
Kcal 498

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

- 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 Johannedermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

10.11.

Mo

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

2 Rote Beete Puffer
dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln₆, Dessert A1,C,F,G,I,J,K

Hähnchenbrustfilet „Piccata“
mit Käsepanade, dazu Tomatensauce & Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,C,F,G,I

12.11.

Di

verschiedene Blattsalate A1,G
mit Tomaten- und Gurkenscheiben, dazu Kräuterdress., Croutons, Brötchen & Butter

Tomaten-Zucchini-Gemüse
in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,G,I

Schweinemedaillons „Försterin“
mit Champignon-Sahne-Sauce und Spätzle, Salat, frisches Obst A1,C,F,G,I

13.11.

Mi

bunter Nudelsalat mit Jagdwurst
Paprika, Tomaten, Champignons, frischen Kräutern, Fenchdressing, Dessert A1,C,F,G

Blumenkohl „Polnisch“ A1,C,G,I
mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahmsauce und Kartoffeln₆, Dessert

Hasenflecker
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

14.11.

Do

Heringssalat
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brot und Butter A1,D,G

Omelette
mit Champignons, dazu Röstkartoffeln₆, Eisbergsalat und Dessert A1,C,F,G,I

½ Wiesenhähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu frisches Obst G

15.11.

Fr

bunter Obstsalat H1
Ananas, Apfel, Birne, Mandarine, Melone, Pfirsich, Weintrauben, karam. Mandeln

Schupfnudelpfanne
mit frischem Gemüse, dazu Käsesahnesauce und Dessert A1,C,F,G,I

Putensteak „Melba“ mit Pfirsich
& Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Gnocchi & Salat, Dessert A1,C,G,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Minifühlingsrollen, dazu 1 Brötchen und Asia-Dressing A1,G

MENÜ VIII

Pizza „Hähnchen“

mit Brokkoli, Sc. Hollandaise und Käse überbacken, dazu Dessert A1,C,F,G

46. Woche

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

Mo

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

Di

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Mischbrot A1,G

Di.

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Mischbrot A1,G

Mi

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Mi

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter

Fr

Heringssalat
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Brot
und Butter A1,D, G

Fr

Heringssalat
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Brot
und Butter A1,D, G

Sa

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

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A, G

So

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

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
Johanniskermehl oder
Guarkermehl

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
Johanniskermehl oder
Guarkermehl