



19. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

05.05. Mo **bunter Gemüseintopf**
mit Wienerscheiben und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

06.05. Di **panierte Jagdwurst**
mit Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,C,F,G,I

07.05. Mi **Putenrollbraten**
mit Sauce, dazu Butterbrosen und Salzkartoffeln A1,G,I,J

08.05. Do **Schweineschnitzel**
mit Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln A1,C,G,I

09.05. Fr **Geflügelfrikadelle**
mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln A1,G,I

MENÜ II

(oft gekennzeichnet)

Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt) A1,D,G,J

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

hausmacher Stütze
mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

dicke Rippe (mit Knochen)
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Würzfleisch vom Schwein
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,F,G,I, L
Eiw. 22, Fett 20, KH 39, KJ 1825, Kcal 433

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat⁹, dazu Salzkartoffeln⁶ und frisches Obst A1,F,G,I
Eiw. 35, Fett 17, KH 38, KJ 22201, Kcal 524

Paprika-Sahne-Hähnchen
in pikanter Sahnesauce, dazu Gnocchi und Dessert A1,F,G,I
Eiw. 36, Fett 25, KH 41, KJ 2297, Kcal 551

gedünstete Seelachswürfel A1,D,F,G,I, L
in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und bunter Marktsalat
Eiw. 36, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

Rindersaftgulasch
in Sahnesauce, dazu Spirelli und Selleriesalat A1,C,F,G,I
Eiw. 26, Fett 27, KH 38, KJ 2353, Kcal 583

MENÜ II

Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen
dazu Salzkartoffeln⁶ und Dessert A1,F,I

11.05. So **Schweinegulasch**
mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat und frisches Obst A1,G

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Rindfleischsuppe
mit Nudeln, feinem Gemüse & Gartenkräutern, dazu Dessert A1,F,I
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

Kasslerkamm
mit Sauce¹⁰, dazu Möhringemüse und Salzkartoffeln⁶, Obst A1,G,I,J
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

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

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 = gewachst
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johanneskernmehl od. GuarKernmehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

Spargelwoche 8,50 €/Portion

05.05.
Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

Eierragout
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Salzkartoffeln und Dessert A1,C,F,G,I,J

Schweinesteak mit Stangenspargel
dazu Sauce Hollandaise und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I

06.05.
Die

verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak, dazu Saure-
Sahne-Dressing G

feiner Reisbrei A1,G
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer
Becher Pfirsichkompott

große Portion Stangenspargel
mit holländischer Sauce, dazu Salz-
kartoffeln und Obst A1,F,G,I

07.05.
Mi

Pasta-Salat A1,C,F,G
mit Spinat, Tomaten, geriebenen Käse,
frischen Kräuter & Dressing, dazu Obst

Gemüse-Wildreis-Pfanne
Wildreis mit buntem Gemüse, dazu
Kräuterdip und Dessert A1,F,G,I

Fischfilet A1,D,F,G,I
mit Spargel, überzogen mit Sauce
Hollandaise, dazu Salzkartoffeln, Dess.

08.05.
Do

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

Käsespätzle A1,C,G
überbacken mit Käse und Röstzwiebeln,
Rahmsauce, bunter Marktsalat und Obst

Stangenspargel
mit zerlassener Butter, dazu Salz-
kartoffeln und roher Schinken, Obst G

09.05.
Fr

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Garnitur und Senf
A1,C,F,G,I,J

Chili sin Carne A1,G,I
Linsen, Kartoffel, Kidneybohnen und Mais
in Tomatensauce, dazu 1 Brötchen, Dessert

Spargel-Kartoffel-Auflauf
mit gekochtem Schinken,
dazu Dessert C,G

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Piccolo
Schnittzel, dazu
1 Brötchen und Italienisches Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Pizza Rustica

mit Schinken, Champignons, Salami,
Paprikastreifen und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,G

19. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 05.05. bis 11.05.2025

Abendbrot vom 05.05. bis 11.05.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu
1 Brötchen und Butter, A1,G

Mo

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu
1 Brötchen und Butter, A1,G

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

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Mi

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Do

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Do

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Fr

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat
A1,C,F,G,I,J

Fr

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat
A1,C,F,G,I,J

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,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
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