



37. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

07.09. **Kartoffelsuppe**
mit Suppengrün und Wiener Würstchen, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

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

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse¹⁰, dazu Petersilien-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 29 Fett 27 KH 38 KJ 2204 Kcal 524

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 = Castanien
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

08.09. **Feiner Griesbrei**
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

Kasselerbraten
mit Sauce, dazu bunte Möhren und
Salzkartoffeln A1,F,G,I

Gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce¹⁰, dazu Brokkoli und
Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557

09.09. **Makkaroni**
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,F,G,I

Dicke Rippe (mit Knochen)
mit Sauce, dazu Sauerkraut⁵ und
Salzkartoffeln A1,G,I

Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I
mit mediterranem Gemüse, dazu
Bandnudeln und frisches Obst 3,0 BE
Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392

10.09. **Schweineschnitzel**
mit Sauce, dazu Blumenkohlgemüse und
Salzkartoffeln A1,G,I

Würzfleisch vom Schwein¹⁰
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter
Reis und Rote Bete A1,F,G,I

Graupeneintopf A1,C,G,I
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu
1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 2178 Kcal 520

11.09. **2 Backfischilet**
in Kräutersauce, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree und Gurkensalat A1,D,G,I

Jägersulasch vom Schwein
mit Champignons, dazu Semmelknödel
und Gurkensalat A1,C,F,G,I,J

Pikantes Putenfrikassee
mit gedünstetem Reis, dazu frisches
Obst A1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 31 Fett 24 KH 38 KJ 2199 Kcal 525

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Reiseintopf
mit feinem Gemüse und Fleisch-
klößchen, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = geschwefelt
9 = geschwärtzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johannessermehl
od. Guartermehl

Guten Appetit!
Änderungen
vorbehalten

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

Putengulasch¹⁰
mit Frühlingsgemüse & Salzkartoffeln A1,F,I
dazu Kompott A1,F,I 3,0 BE
Eiw. 68 Fett 18 KH 46 KJ 2617 Kcal 625

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG
Niederlassung
Griesheim

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

07.09.

Mo

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
dazu Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Schupfnudel-Gemüsepfanne

(Karotten, Pastinaken, Zucchini) mit
Kräutersauce, Salat und Dessert A1,C,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein

mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln
und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

08.09.

Di

Salat "Nizza" mit Tomate, A1,C,D,G
Gurke, Eisberg, Mais, Ei, Zwiebeln, Thun-
fisch, Artischocken, Dress., Bröt. & Butter

Vegetarische Pizza

mit Tomaten, Champignons und Brokkoli,
überbacken mit Käse, dazu Dessert A1,C,G

Gebackene Kalbsleber A1,G,I,J

mit Apfel-Röstzwiebelsauce, dazu
Kartoffelpüree, Salat und Obst

10.09.

Mi

Tortellini Salat
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I

Hausgemachter Kräutерquark

dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt)
und frisches Obst F,G,I

Wildgulasch

mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu Dessert A1,C,F,G,I

11.09.

Do

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit
Vanillesauce G

3 gekochte Eier

in Senfsauce mit Salzkartoffeln,
dazu Rote Bete A1,C,G,I,J

Überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln,
Rote Bete und Dessert A1,G,I

12.09.

Fr

Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelsalat und Garnitur
A1,G,I,J

Gemüse- Bolognese A1,F,G,I

Sellerie, Karotte und Porree in Tomaten-
sauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln
und Dessert A1,F,G,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Sojasprossen, Paprika und Hirtenkäse,
dazu 1 Brötchen und Frenchdressing
A1,C,F,G

MENÜ 8

Gebratene Chinesische Nudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse in
süß-saurer Sauce, dazu Dessert
A1,C,F,G,I

37. Woche

KW 37 Abendbrot vom 07.09. bis 13.09.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
07.09.
Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter A1,D,G

Mo
07.09.
Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter A1,D,G

Di
08.09.
Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di
08.09.
Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mi
09.09.
Kräuterquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Sonnenblumenkernbrot A,G

Mi
09.09.
Kräuterquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Sonnenblumenkernbrot A,G

Do
10.09.
Schinkenplatte⁹
roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Allergene:

Do
10.09.
Schinkenplatte⁹
roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Allergene:

Fr
11.09.
Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelsalat⁶ und Garnitur
A1,G,I,J

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

Fr
11.09.
Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Kartoffelsalat⁶ und Garnitur
A1,G,I,J

Sa
12.09.
Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2
Scheiben Brot und Butter A,G

Sa
12.09.
Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2
Scheiben Brot und Butter A,G

So
13.09.
Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G

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

So
13.09.
Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G

So
13.09.
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