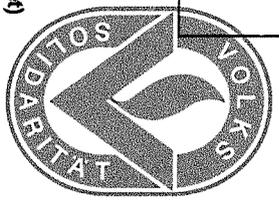




36. Woche

Kundenname:
Tour:



DE TH 03515 EG

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

01.09. Mo Hähnersuppenintopf mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt Soße Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße 10 dazu Bouillon-Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE

02.09. Di Pikantes Eierragout mit Erbsen u. Möhren, dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J

Panierte Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J 3,0 BE

03.09. Mi Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pflsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,J,C,

Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE

04.09. Do Kasselerkamm, 9 auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J

Gräupchenintopf mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

05.09. Fr Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensoße a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse überbacken dazu Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE

06.09. Sa Pichelsteiner Gemüseintopf mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

3 Geflügelhack Klößchen auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

Eiw. 31 Fett 30 KH 36 KJ 2444 Kcal 585

07.09. So Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur mit Soße, 10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE

Eiw. 50 Fett 12 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskernmehl oder Guarkeimehl

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

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

Mo mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Di Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4 ,G

Paniertes Schnitzel

Mi mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, a1,G

Wurstsalat

Do mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

Ungarischer Rindfleischsalat

Fr mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,G,F,G,I

vegetarische Bolognese

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

Champignonpfanne

FrISChe Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika -Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „ Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,I,F

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 TH. Klöße , Obst, a1,I,I,G,

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschneitzelles

dazu Kurkumagemüesoße und
Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,I,F,I
Montag bis Freitag

36. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 01.09. bis 07.09.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebröckchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebröckchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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

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

- 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

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit