



DE  
TH 03515  
EG

47. Woche

Kundenname:  
Tour:



**MENÜ 1 (auch als Mini)** (ohne Kennzeichnung)

**MENÜ 2**

(rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3 Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

18.11. Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Eiw.	29
Fett	24
KH	43
KJ	2228
Kcal	532

19.11. 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,I

2 Rostbratwürstchena auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I

Eiw.	36
Fett	34
KH	36
KJ	2475
Kcal	591

20.11. Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,c,F,g,I,J 3,0 BE

Eiw.	32
Fett	6
KH	36
KJ	1649
Kcal	392

21.11. Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Krautgulasch mit Schweinefleisch dazu Salzkartoffeln und Obst a1,I,J

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I

Eiw.	42
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

22.11. Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I

Eiw.	25
Fett	34
KH	37
KJ	2423
Kcal	576

**MENÜ 2 (auch als Mini)**

**MENÜ 3 Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

23.11. Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

Eiw.	26
Fett	23
KH	42
KJ	2005
Kcal	478

24.11. Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

Eiw.	26
Fett	18
KH	48
KJ	2214
Kcal	530

**Guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

Hergestellt von:  
**Menü Express**  
**Gotha GmbH**  
**& CO.KG**

- 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 Nitrityphosphat
- 10 = gebunden mit Johannesskermmehl oder Guarkeimehl

- Allergene:
- A= Gluten
  - a1=Weizen, a2 Roggen
  - a3 Gerste, a4 Hafer
  - B=Krebshiere
  - C=Eier
  - D=Fisch;
  - E=Erndüsse
  - F=Soja
  - G=Laktose
  - h1=Mandeln,
  - h2 Haselnüsse
  - h3 Walnüsse
  - h4 Kaschnüsse
  - h5 Pecannüsse
  - h6 Paranüsse
  - h7 Pistazien
  - h8Macedamia
  - I=Sellerte
  - J=Senf
  - K=Sesamsamen
  - L=Schwefeldioxid
  - M=Lupinen
  - N=Weichtiere
  - X= kann Spuren von Allergenen enthalten

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

### Schweizer Wurstatlat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

### Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G,

### Hirschrollbraten "Diana"

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

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing G

### Käsespätzle a1,C,G,

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

### Wildschweinbratwurst

auf Sauerkraut mit Püree  
dazu Senf a1,I,J,F

### Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a1,G,I,C

### Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert

### Hirsgulasch mit Rahmchampignon

dazu frische Eierspätzle mit  
Chinakohlsalat, Dressing A,C,F,G,I

### Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

### Brokkoli Auflauf

mit Salzkartoffeln,  
dazu Dessert a1,C,G

### Hasenpfeffer

in Wacholderrahmsoße dazu Rotkohl,  
und 2 Th. Klöße A,F,G,I

### Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und  
Butter a1,G,J

### Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a1,C,G

### Wildschweinbraten

mit glasierten Maronen, dazu Schupfnudel  
und Waldorfsalat A,C,F,G,I

## Täglich Von

**Montag bis Freitag**

### MENÜ 5

#### Salatpokal

Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,  
Joghurdressing  
a1, G,

### MENÜ 8

#### Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G  
Montag bis Freitag

# 47. Woche

Änderungen vorbehalten

## Guten Appetit

Name: \_\_\_\_\_ Tour: \_\_\_\_\_

Abendbrot vom 18.11. bis 24.11.2024

Änderungen vorbehalten

**Mo**  
**Salami-Käseplatte**  
 (Salami und Schnittkäse)  
 Butter und 2 Brötchen A

**Mo**  
**Salami-Käseplatte**  
 (Salami und Schnittkäse)  
 Butter und 2 Brötchen A

**Di**  
**Hausgemachter Fleischsalat**  
 mit 2 halben Eiern,  
 dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

**Di.**  
**Hausgemachter Fleischsalat**  
 mit 2 halben Eiern,  
 dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

**Mi**  
**Schnittlauchquark**  
 mit Garnitur  
 und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Mi**  
**Schnittlauchquark**  
 mit Garnitur  
 und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Do**  
**Schweineschnitzel paniert**  
 mit buntem Nudelsalat  
 A, G, J

**Do**  
**Schweineschnitzel paniert**  
 mit buntem Nudelsalat  
 A, G, J

**Fr**  
**2 Stück Rollmops**  
 mit Garnitur,  
 Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Fr**  
**2 Stück Rollmops**  
 mit Garnitur,  
 Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Sa**  
**Bratenplatte**  
 (3 Sorten Braten), Senf  
 Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**Sa**  
**Bratenplatte**  
 (3 Sorten Braten), Senf  
 Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**So**  
**Käsesalat**  
 dazu Butter und  
 1 Baguettebrötchen A, G

**So**  
**Käsesalat**  
 dazu Butter und  
 1 Baguettebrötchen 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  
 Johanniskeimehl oder  
 Quarkermehl

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  
 Johanniskeimehl oder  
 Quarkermehl