



46. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

09.11. **Mo** Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1, F, G, I, F

Kasselerücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1, F, G, I

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE

Allergene:

A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B = Krebstiere

10.11. **Di** 7 Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1, C, F, G, I, J

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J

Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst a1, F, G, I 4,0 BE

C = Eier
D = Fisch,
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose
h1 = Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunuss
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. **Mi** Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1, F, G, I, J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F, I, J

Kohlrubeneintopf mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1, F, I 3,0 BE

12.11. **Do** Heringssilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F, G, I, J

Jägersulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C, F, G, I, J

3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit Petersilienkartoffeln F, G, I, J 3,0 BE

13.11. **Fr** Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1, C, F, G, I, J

Schschlikulasch 9 mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat a1, I, 2, F 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

14.11. **Sa** Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, I

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE

15.11. **So** Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1, G, I, J

Putenkeulenbraten mit Bratensoße, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1, F, I 3,0 BE

Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf, Dessert
a1, C, F, G, I, J

Di

Bunter Schichtsalat a1, F, G, I

m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi

Schweinefiletstreifen

auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F, G

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1, C, F, G, I, J

Fr

Großer Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1, G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“ a1, F, G, I

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1, C, F, G, I, J

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1, G

Gnocchi

mit Blattspinat-Käsesoße, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1, F, G, I

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G, J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1, G

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1, F, G

Viktoria Seebarschfilet 8

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kartoffeln, Kopfsalat, Dress., Dessert a1, G,

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
Croutons, Rote Beete Streifen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1, F,

MENÜ 8

Soljanka,

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1, F, I

Montag bis Freitag

46. Woche

Abendbrot vom 09.11. – 15.11.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

- 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

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

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A, G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

- 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

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