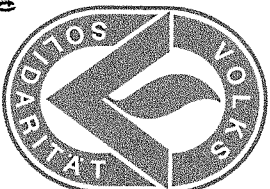


DE
TH 03515
EG

40. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

29.09. Mo Erbse Eintopf, mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 25, KH 41, KJ 2297, Kcal 551

Allergene:

A = Gluten

a1 = Weizen, a2 Roggen

a3 Gerste, a4 Hafer

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Laktose

h1 = Mandeln

h2 Haselnüsse

h3 Walnüsse

h4 Kaschüsse

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

30.09. Di Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J

Seelachs paniert mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln Wachsbrechbohnen Salat a1,F,G,I,C

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser - Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 26, KH 48, KJ 2297, Kcal 573

01.10. Mi auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hühnersuppeneintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE
Eiw. 38, Fett 20, KH 36, KJ 2467, Kcal 594

02.10. Do Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J

Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I
Eiw. 32, Fett 18, KH 36, KJ 1705, Kcal 406

03.10. Fr Feiertag

Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln, Farmersalat, Obst a1,C,F,G,I

Hähnchenfrikassee mit Spargelstücken und Gemüsereis dazu Obst G,F,I,a1 3,5 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

04.10. Sa Schnitbohne Eintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten, 4 mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30, Fett 22, KH 35, KJ 1887, Kcal 332

05.10. So Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
Eiw. 46, Fett 21, KH 40, KJ 2663, Kcal 637

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
R. 00 KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

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

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, a1, G

Do

Wurstsalat

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

Fr

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese,

dazu Spaghetti und Chinakohlalat 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 einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1, F, I, G

Feiertag

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmssoße,
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, A, F, G, I

Rehulasch mit Rahmchampignon

dazu frische Eierspätzle mit
Chinakohlalat, Dressing, Obst, A, C, F, G, I

Hasenpfeffer

in Wacholderrahmssoße, dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, A, F, G, I

Wildschweinbraten

mit Soße, dazu Schnupfndel und
Waldorfsalat, Obst, A, C, F, G, I

Täglich

Von

Montag – Donnerstag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I

Montag bis Donnerstag

40. Woche

Abendbrot vom 29.09. bis 05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stütze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, 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

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Geräten enthalten

9 = mit Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl

Abendbrot vom 29.08. bis 05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stütze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, 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

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Geräten enthalten

9 = mit Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Guarkeimöl