



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 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 1(auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

24.01. **Mo** **Erbseintopf**,⁹
mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel, dazu
1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

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

25.01. **Di** **Rindersaftgulasch**
mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln
a1,C,F,G,I,J

2 Rostbratwürstchen,⁴
auf Spinat, dazu Salzkartoffeln
a1,F,G,I

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

26.01. **Mi** **Eisbeinflfleisch**⁹
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
dazu Kompott a1,F,C,G,I,J

Seelachs paniert
mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln und
Bohnensalat a1,C,F,G,I

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

27.01. **Do** **Paprikarahmschnitzel**
mit Paprikarahmsoße, dazu Reis
Farmersalat a1,C,F,G,I

Thüringer Knacker,⁹
auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln,
dazu Obst G,F,I

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

28.01. **Fr** **Gehacktesoße**
mit Champignons, dazu Spaghetti und
Gurkensalat a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und
Salzkartoffeln a1,F,I

Gedünsteter Seelachs Eiw. 25
in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
Karottenrohkost 5, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

29.01. **Sa** **Schnittbohneintopf**
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

30.01. **So** **Kasselerbraten**⁹
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,C,F,G,I,J

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

- 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 Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

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

MENÜ 4 Kaltmenü(grün
gekennzeichnet)**Mo**

Geflügelsalat a1,G,C,J
mit Spargelstücken, Ananas und
Champignons, dazu Baguettebrötchen

Di

Gebratene Hähnchenkeule
mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu
bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

Mi

Quarkpokal „Birne Helene“
Schokoquark mit Birnen überzogen mit
Vanillesoße G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und
Senftübchen a1,C,G,I,J

Fr

Heringsfilet „Hausfrauen Art“
in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und
Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,J,G,

MENÜ 6 Vegetarisch(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,C,F,I

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße und Dessert a1,C,G

Großes Eieromelett
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu
Dessert a1,C,F,G,I

3 Kartoffeltaschen gefüllt
mit Frischkäse, dazu Tomatensoße,
Gurkensalat und Dessert a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a1,F,G,I

Entenkeule
in Orangensoße, dazu Grünkohl und
Salzkartoffeln, Dessert, a1,F,I

Rehgulasch mit Rahmchampignon
dazu frische Eierspätzle und
Chinakohlsalat, Dressing, Obst a1,C,F,G,I

Hasenpfeffer
in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, a1,F,G,I

Wildschweinbraten
mit glasierten Maronen, dazu
Schupfnudel, Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I

MENÜ 5**Salatpokal**

mit frischen Salaten der Saison,
dazu Thunfisch, 1 Brötchen,
und Saure-Sahne- Dressing a1, G

MENÜ 8

½ Broiler
mit Nudelsalat
(getrennt verpackt)
a1, G, I, J

Montag bis Freitag

04. Woche

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

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 Käseecke, **dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter** _{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze

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 Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 24.01. bis 30.01.2022

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 Käseecke, **dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter** _{A, G}

Sa

Hausmacher Sülze

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 Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl