



**04. Woche**

Kundenname:  
Tour:



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

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3 Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)

**19.01. Mo**  
**Erbseneintopf 9**  
mit Kasselerwürfel 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**  
in milder Curryrahmsauce 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 Kaschnüsse

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8 Macadamia

h9 Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von Allergenen enthalten

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

**Seelachs paniert**  
mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und  
Wachsbrechenbohnen Salat a1,F,G,I,C

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

**21.01. Mi**  
**Eisbeinfleisch 9**  
auf; Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,  
dazu Kompott a1,F,G,I,J

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

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

**22.01. Do**  
**Paprikarahmschnitzel**  
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln  
und Farmersalat a1,C,F,G,I

**Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9**  
auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln  
a1,F,I,I

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

**23.01. Fr**  
**Gehacktesoße**  
mit Champignons, dazu Spaghetti und  
Obst a1,F,G,I

**Hähnchenfrikassee**  
mit Gemüseris, dazu Obst  
G,F,I,a1

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

**MENÜ 2 (auch als Mini)**

**MENÜ 3 Schonkost**

**24.01. 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

**25.01. So**  
**Kasselerbraten 9**  
mit Soße, dazu Rotkohl und  
2 Thüringer 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

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 Johannesskernmehl  
oder Quarkermehl

**Guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selben Tag.

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

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**

### Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,  
dazu 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, Senfütchen und  
Farmersalat a1,G

**Do**

### Wurstsalat

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

**Fr**

### Vegetarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter  
a1,G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### 6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,  
dazu Obst a1

### Vegetarische Bolognese

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

### Champignonpfanne

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

### Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,  
Obst a1,F,I,G

### Süße Schupfnudeln

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

## MENÜ 7 Sondermenü

### Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce,  
Rosenkohl, 2 Thür. Klöße, Dessert A,F,G,I

### Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und  
Blattspinatrisotto, Dessert a1,I,I,F

### Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und  
2 Thüringer Klößen, Obst, a1,I,I,G

### Gefüllte Schweinelende

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

### Putenbrustgeschneitzeltes

mit Kurkumagemüsesoße und  
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I,I

## MENÜ 5

**Täglich**

**von**

**Montag – Freitag**

### Salatpokal

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

## MENÜ 8

### Kessulgulasch

mit Brötchen und Obst  
a1,F,I

**Montag bis Freitag**

**04. Woche**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit



Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Salami-Käseplatte**

**Salami-Käseplatte**

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter <sub>A, G</sub>

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter <sub>A, G</sub>

**Mo**

**Mo**

**Räucherfischplatte**

**Räucherfischplatte**

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Di**

**Di.**

**Hausmacher Wurstplatte**

**Hausmacher Wurstplatte**

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Mi**

**Schinkenröllchen mit Nudelsalat**

**Schinkenröllchen mit Nudelsalat**

<sub>A, C, G, I, J, F</sub>

<sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Do**

**Do**

**Käseplatte**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**Fr**

**Hausmacher Stülze mit Remouladensauce und**

**Hausmacher Stülze mit Remouladensauce und**

2 Scheiben Mischbrot <sub>A, C, G, I, J, F</sub>

2 Scheiben Mischbrot <sub>A, C, G, I, J, F</sub>

**Sa**

**Sa**

**Geflügelsalat**

**Geflügelsalat**

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, G, C, F, I, J</sub>

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, G, C, F, I, J</sub>

**So**

**So**

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 Johannisfernmehl oder Guarfernmehl

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 Johannisfernmehl oder Guarfernmehl