

Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 19.01.- 25.01.2026

04. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

19.01.	Erbseintopf 9	Kohlroulade
Mo	mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I	mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I
20.01.	Geflügelleberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J	Seelachs paniert mit Senfoße, dazu Petersilienkartoffeln und Wachsbrechbohnensalat a1,F,G,I,C
21.01.	Eisbeinfleisch 9 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
22.01.	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1,C,F,G,I	Dicke Rippe geräuchert und gepökelt 9 auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln a1,F,J,I
23.01.	Gehacktessoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I	Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1,C,F,G,I
Fr		Hähnchenfrikassee mit Gemüsereis, dazu Obst G,F,J,I

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

24.01.	Schnittbohneneintopf	Gedünsteter Seelachs
Sa	mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I	in Dillsosse 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I
25.01.	Kasselerbraten 9	3,0 BE Kcal 576

24.01.	Ofenfrischer Hackbraten 4	Gedünsteter Seelachs
	Eiw. 30 Fett 22 KJ 35 Kcal 332	Eiw. 25 Fett 34 KJ 36 Kcal 2423
Sa	mit Soße 10, dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I	in Dillsosse 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I
25.01.	Rindersauerbraten	3,0 BE Kcal 576
	Eiw. 46 Fett 21 KJ 40 Kcal 2663	

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmackserstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskernmehl
oder Guarankernmehl

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, Senftübchen und
Farmersalat a1,G

Do

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter
a1,G

MENÜ 6 vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Hirschrollbraten “Diana“

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

Schweinerückensteak

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

Vegane Hackbällchen

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

Schweineroulade

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

Süße Schupfnudeln

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

Gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,J,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

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

MENÜ 7 sondermenü

(grün
gekennzeichnet)

Täglich

von
Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

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

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

04. Woche

Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Änderungen vorbehalten**Mo****Räucherfischplatte**

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**Gefügelsalat**

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

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

Abendbrot vom 19.01. – 25.01.2026

Änderungen vorbehalten**Mo****Räucherfischplatte**

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**Gefügelsalat**

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

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