

31. Woche

Kundenname:
Tour:



Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
01.08. Mo	Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,I	Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J	3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien- kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 29 Fett 24 KH 43 KJ 2228 Kcal 532
02.08. Di	3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C	Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,I	2 Rostbratwürstchen auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE Eiw. 36 Fett 34 KH 36 KJ 2475 Kcal 591
03.08. Mi	Gepökelter Schweinekamm ⁹ mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J	Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,	Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 32 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
04.08. Do	Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J	Kräuterquark mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,J,I	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE Eiw. 42 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514
05.08. Fr	Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 34 KH 37 KJ 2423 Kcal 576

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 Parantüsse
 h7 Pistazien
 h8Macadamia
 I=Sellerie
 J=Senf
 K=Sesamsamen
 L=Schwefeldioxid
 M=Lupinen
 N=Weichtiere
 X= kann Spuren von Allergenen enthalten

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost	
06.08. Sa	Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch 9 dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I	Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE Eiw. 26 Fett 23 KH 42 KJ 2005 Kcal 478	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 Quarkernmehl
07.08. So	Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße 10 Leip. Allerlei, Serviettenknödel, dazu Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE Eiw. 26 Fett 18 KH 48 KJ 2214 Kcal 530	

Guten Appetit!

*Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.*

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Mi

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,G,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,G,

Brokkoli Auflauf
mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert a1,C,G

Käsespätzle a1,C,G,
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Chinakohlsalat Dres.,Dess.

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Nudel-Spinat- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

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,C,F,G

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

**Täglich
Von
Montag bis Freitag**

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurtdressing
a1, G,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G

Montag bis Freitag

31. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 01.08.2022 – 07.08.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

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 01.08.2022 – 07.08.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
(Salami und Schnittkäse)
Butter und 2 Brötchen A

Di.

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur,
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
(3 Sorten Braten), Senf
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

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