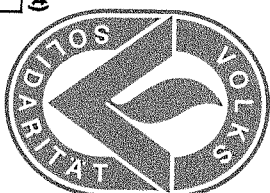


DE
TH 03515
EG

46. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

10.11. Mo Linseneintopf mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, G,I,J

11.11. Di 3 gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln, a1, C,F,G,I,J

12.11. Mi Schweinesteak mit Letschosoße und Risotto, dazu Farmersalat, a1,F,G,I,J

13.11. Do Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck, Käserahmsoße, dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9,a1,G,I,J

14.11. Fr Putenschnitzel mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J

Schweineknammbraten mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J

Panierte Jagdwurst, 4,9 mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1,G,I,J

Krakauer 9 auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln, Obst G,F,I,J

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen, Kompott a1,C,G

Seelachsfilet paniert mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

15.11. Sa Wirsingroulade in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln, Dessert a1,F,I

16.11. So Geschmorte Schweinebackchen mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Hühnersuppeintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F,I 3,0 BE
Eiw. 20, Fett 18, KH 39, KJ 1686, Kcal 403

Gegrillte Putenoberkeule mit Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, Obst 3,5,10,a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 47, Fett 17, KH 36, KJ 2085, Kcal 498

Hähnchenbrust natur mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 17, Fett 9, KH 40, KJ 1313, Kcal 316

Fischragout 10 mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,I,J 3,5 BE
Eiw. 41, Fett 17, KH 32, KJ 1933, Kcal 462

Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1,G, und Wachsbrechbohnsalat 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 10, KH 36, KJ 1433, Kcal 341

Bratklops mit Soße, und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln 10,a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 51, Fett 18, KH 41, KJ 2339, Kcal 487

Rinderschmorbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 51, KJ 2353, Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 od. Guarkernmehl

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreusel 1,G

Mi

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,C,F,G,I,J

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

Fr

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße,
1 Käsebrötchen a1,G

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,G,I,J,C

Tortellini gefüllt a1,C,F,G,I,J

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gem. Salat, Dress. Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratün, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Schmandschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Schmandcreme überbacken
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress. Obst

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

SALATPOKAL

FrISChe Salate der Saison
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu 1 Brötchen
9,a1,G

MENÜ 8

Grießbrei a1,G

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

Guten

Appetit

Änderungen
vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{a, c, j, l, g}

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{a, c, j, l, g}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{a, c, j, l, g}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{a, c, j, l, g}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{a, g}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{a, g}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{a, g}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{a, g}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{a, g}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{a, g}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{a, g}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{a, g}

- 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

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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl