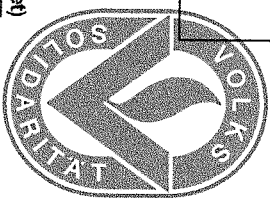




24. Woche

Kundenname: _____
 Tour: _____



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

08.06. Mo Hühnersuppeintopf
 mit Reis und feinem Gemüse,
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, C

09.06. Di Pikantes Eierragout
 mit Erbsen u. Möhren,
 dazu Kartoffeln 5 a1, C, F, I, J

10.06. Mi Griesflammerie
 mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1, J, G

11.06. Do Currywurst
 mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
 Gurkensalat a1, G, I, J

12.06. Fr Kasselerkamm,⁹
 auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1, G, I, J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
 mit Käse und Schinken gefüllt, Soße,
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1, C, G, I, J,

Panierte Jagdwurst 2,4,9
 mit Tomatensoße, dazu Spiralen,
 Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J

Thüringer Krautwickel
 mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
 Kartoffelpüree, Kompott a1, G, I, F

Jägerschnitzel
 mit Pilzrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln,
 Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J,

Gebrautes Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensoße 5, a1, C, F, I, J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch
 mit Dillsoße¹⁰, dazu Boullion-
 Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE
 Kcal 525

Thüringer Bratwurst 4
 mit Soße, Mischgemüse und Salz-
 kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE
 Kcal 485

Putenbrustfilet natur
 mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl
 und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3,0 BE
 Kcal 392

Gräupcheneintopf
 mit Rauchfleisch⁹ und Gemüse,
 dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
 Kcal 433

Würzfleisch vom Hähnchen
 mit Käse überbacken, dazu
 Gemüserais, Obst a1 G, F, I 3,5 BE
 Kcal 1450

MENÜ 2 (auch als Mini)

13.06. Sa Pichelsteiner Gemüseintopf
 mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
 Brötchen, Dessert a1, I,

3 Geflügelhackklößchen
 auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln, KH
 Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE
 Kcal 585

MENÜ 3 Schonkost

14.06. So Rindersauerbraten
 mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
 Klößen, Obst a1, I, J

Schweinesteak natur
 mit Soße, 10 Erbsengemüse und
 Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I 4,0 BE
 Kcal 466

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 Johannesskeremehl oder Guarnermehl

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

Guten Appetit!

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebel, 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
Farnersalat a1, G

Do

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguette Brötchen und Butter a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

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

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

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1, F, G, I, J

Vegane Hackbällchen
mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1, F, I, G

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

MENÜ 7 Sondermenü

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

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1, J, I, F

Schweineroulade
mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 TH. Klöße, Obst a1, J, I, G,

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

Putenbrustgeschnetzeltes
mit Kurkumagemüesoße und
Bandnudeln, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1, G, C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I
Montag bis Freitag

24. Woche

Abendbrot vom 08.06. – 14.06.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

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

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = Gewächst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 08.06. – 14.06.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

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

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = Gewächst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl