

08. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

16.02. Mo
mit Suppengrün und Würstchenscheiben, dazu 1 Brötchen und Pfannkuchen A1,F,G,I

Kartoffelsuppe
mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln, Pfannkuchen

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I
in Brokkoli-Sahnesauce, dazu Spiralen und Pfannkuchen A1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

17.02. Di
in Sahnesauce, dazu Spiralen und Karottensalat A1,C,G,I

Schweinegeschnetzeltes
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln A1,I

Hähnchenstreifen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 30
Fett 20
KH 36
KJ 1916
Kcal 457

18.02. Mi
mit Sauce und Buttergemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

paniertes Hähnchenschnitzel
mit Letscho, dazu Röstkartoffeln A1,F,I

gedünstetes Seelachsfilet
in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Rettichsalat A1,D,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 36
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

19.02. Do
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

4 Eierkuchen
mit Sauce, dazu Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I

Würzfleisch vom Schwein
in pikanter Sauce, dazu Gemüsereis und Rote Bete Salat A1,F,G,L 3,0 BE
Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

20.02. Fr
mit Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Kaßlerbraten
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Obst A1,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 583

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

21.02. Sa
mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

Pichelsteiner Gemüseeintopf
auf Rahmkohlrabio mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 31
Fett 30
KH 36
KJ 2444
Kcal 585

22.02. So
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

Rindersauerbraten
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Eiw. 50
Fett 12
KH 36
KJ 1953
Kcal 566

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskernmehl od. Quarkermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

16.02.

Mo

hausgemachter Eiersalat

mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen und Butter, Pfannkuchen A1,C,G,J

Tortellini

mit Käse gefüllt, dazu feine Tomatensauce und Salat, Pfannkuchen A1,G,I

Schmandschnitzel A1,F,G,I,J

in feiner Schmandcreme, dazu Röstkartoffeln, Salat und Pfannkuchen

17.02.

Di

Curry-Nudelsalat

mit Hähnchenstreifen und Früchten, dazu frisches Obst A1,C,F,G

Blumenkohl im Backteig

mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas

& Käse überbacken, Rahmsauce, Curryreis, dazu Karottensalat & Obst A1,G,I

18.02.

Mi

2 kleine Frikadellen

mit buntem Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

vegetarische „Carbonara“

Gemüsegurte in feiner Käsesahnesauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert A1,C,F,G,I

Geschmorte Entenkeule

mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und 2 Thür. Klöße, Dessert A1,C,G,I,J

19.02.

Do

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais

Eisberg, Ei, Kochschinken, Käsespigel, Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,C,G

feines Pilzragout

mit frischen Kräutern, dazu Semmelknödel und Rote Bete Salat A1,C,F,G,I

Putenbrustgeschnetzeltes A1,C,F,G,I,J

„Zürcher Art“ mit Champignons und Reibekäse, dazu Spätzle und Obst

20.02.

Fr

Quarkpokal „Banana“

Sahniger Schokoquark mit Banane, überzogen mit Vanillesauce G

feines Gemüsesallerlei

in Zitronenbittersauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

Rotbarschfilet panierts A1,C,D,G,I

mit Remouladensauce, dazu warmer Speckkartoffelsalat und Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal „Caesar“

Hähnchenbruststreifen, Croupons und gehobelter Parmesan auf frischen Salaten der Saison, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,C,G

MENÜ 8

Hausgemachte Soljanka

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

08. Woche