



31. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

27.07. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

28.07. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

29.07. Mi Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

30.07. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

31.07. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Schweinsteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G

Kräuterquark mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,J

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Obst a1,I,I,F,G 3,5 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsolje 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

01.08. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

02.08. So Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G

Putenbraten mit Soße, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Eiw.	Fett	KH	KJ	Kcal
26	23	42	2005	478
26	18	48	2214	530

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
g.o.w.g.

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gluten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskeremehl oder Guarkeermehl

- G=Laktose
- h1=Mandeln,
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8Macadamia
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichteile
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

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

Di **Verschiedene Salate der Saison**
mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing g

Mi **Panierter Schnitzel**
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

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

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

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

Brokkoli-Auflauf
mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

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

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Fürsterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

Schweinsteak „au four“ a1,F,G,I,J
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein
mit Tsatsiki und Tomatenreis, Dessert
F,I,J,G

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6,
dazu Dessert a1,C,F,I

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
g
Montag bis Freitag

31. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 27.07. – 02.08.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,D,E}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A,G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter
_{K,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat und Senf
_{A,C,G,J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
_{A,G,C}

- 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 Guarkeirnmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 27.07. – 02.08.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,D,E}

Di.

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A,G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter
_{F,G,I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat und Senf
_{A,C,G,J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
_{A,G,C}

- 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 Guarkeirnmehl