

DE
TH 03515
EG

21. Woche

Kundenname:
Tour:



Zittauer Str. 27 Haus 8
99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

09.05. **Nudeleintopf**
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüserais
Dessert a1,F,I

Eieromelett Eiw. 30
mit Rahmspinat¹⁰, mit Salzkartoffeln,⁶ Fett 20
Dessert a1, F, G, I KH 36
3,0 BE KJ 1916
Kcal 457

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

10.05. **Thüringer Bratwurst 4**
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf F,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch Eiw. 41
Schweinefl., ¹⁰ mit Tomatenwü. dazu Fett 40
Spiralen, Eisbergs. Dres. ⁵, a1,F,G,I,3,5 BE KH 55
KJ 3256
Kcal 777

11.05. **Gulasch vom Rind und Schwein**
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringsfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J

Schweinesteak gedünstet Eiw. 40
mit Soße ¹⁰ dazu Romanesco Mix Fett 26
und Kartoffeln a1 F, I KH 38
3,0 BE KJ 2339
Kcal 573

12.05. **Gebratener Fleischkäse**
auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst
G,F,J,I

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und
Bohnensalat a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten Eiw. 38
mit Soße ¹⁰, dazu Fingermöhren Fett 22
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I. 3,0 BE KH 38
KJ 2418
Kcal 578

13.05. **Gefüllte Paprikaschote**
mit Schinkentomatensauce,⁹ dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

Geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs Eiw. 34
in Dillsoße ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln, Fett 21
Karottensalat ⁵ a1,F,G,I KH 36
3,0 BE KJ 2039
Kcal 487

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

24.05. **Putenrahmgulasch**
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf Eiw. 25
mit 2 Wiener Würstchen,⁴ und feinem Fett 18
Gemüse, Dessert a1,F,I KH 45
3,0 BE KJ 2617
Kcal 625

25.05. **Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)**
mit Soße, dazu Sommergemüse,
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Putenbrustbraten Eiw. 42
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Fett 16
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I KH 37
KJ 1953
Kcal 466

- 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 Johanneskernmehl
oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 Bratklopse
mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,F,G,J

Di

2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,F,G,J

Mi

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat F,G,J

Do

Paniertes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1,C,F

Fr

Holländischer Käsesalat a1,G
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medaillon
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1,C,G

Bunte Nudeln
mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,F,G,

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

Vanillereisbrei
mit heißen Sauerkirschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,G,

MENÜ 7 Sondermenü

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

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

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

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

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,C,F

MENÜ 8

Bauernbratwurst 9
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree, Senf a1,i,j,G

Montag bis Freitag

21. Woche

Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

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

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}

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 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

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

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}

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