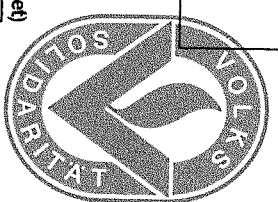




40. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

28.09. MO
Hühnersuppeintopf
mit Reis und feinem Gemüse,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, I

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

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

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

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

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

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

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

30.09. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötch. mit Fleischsalat 4 (ext. verpackt) a1,J,G

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

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

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

01.10. Do
Currywurst 4
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1, G, I, J

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

Grüppcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 433

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

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

Gebratenes Schollenfilet 8
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoße 5, a1, C, F, I, J

Schweinegeschnetzeltes
mit Champignonrahmsoße, dazu
Reis, Obst a1 G, F, I 3,5 BE
Kcal 1450

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

3 Geflügelhacklößchen
auf Rahmkohlrahi mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 585

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

04.10. So
Kindersauerbraten
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1, I, J, F

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

Allergene:
A= Gluten
a1= Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdschnecke
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paratnisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.
Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln 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, Senfbraten und
Farmersalat a1, G

Do

Wurstsalat 4

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsauce, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, C, F, G, I

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlalat mit
Dressing, Dessert G, F, I

Champignonpfanne

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

Vegetarische Paprikaschote

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 Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert A, F, G, I

Schweinerückensteak

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

Schweineroulade

mit Sauce, dazu Rotkohlgerichte und
2 Th. Klöße, Obst a1, I, I, G

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsauce und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1, G, I, I, F

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kürbismangasauce und
Bandnudeln, Dessert a1, G, F, I, I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I

Montag bis Freitag

40. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 28.09. – 04.10.2026

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

Mi

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

Do

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

Fr

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

Sa

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

So

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

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

Abendbrot vom 28.09. – 04.10.2026

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

Mi

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

Do

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

Fr

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

Sa

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

So

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

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