

06. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

07.02. Mo Hühnersuppeintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Kohlroulade in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln₆ und Dessert A1,F,G,I

gebratener Fleischkäse auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln₆ und Dessert A1,G

Allergene:
A1(1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

08.02. Di feiner Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott G

ofenfrischer Hackbraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln₆ A1,G,I

Chinapfanne A1,F,I Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse, dazu Reis und Obst 3,0 BE_{KJ}Kcal

09.02. Mi Jagdwurstwürfel in Tomatensauce, dazu Spiralen und fruchtiger Rotkrautsalat A1,C,G,I

2 Backfischhappen in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und fruchtiger Rotkrautsalat A1,F,G,D

gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljusio mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln₆ A1,F,G,I 3,0 BE_{KJ}Kcal

10.02. Do Schweineschnitzel mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln₆ A1,C,G,I

Thüringer Grützwurst auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln₆ A1,G,I,J

3 gekochte Eier in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln₆, dazu frisches Obst A1,C,G,I 3,0 BE_{KJ}Kcal

11.02. Fr Rindergeschnetzeltes in Sahnesauce, dazu Gabelspaghetti und Blumenkohlsalat A1,C,F,G,I

Seelachsfilet natur auf mediterranen Gemüse, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Wirsingemüse mit Kasselertfleisch und Salzkartoffeln₆ A1,G,I,J 3,0 BE_{KJ}Kcal

MENÜ II

12.02. Sa weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I,J

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauceio, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln₆, Dessert A1,F,G,I 3,5 BE_{KJ}Kcal

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

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

13.02. So Burgunderbraten mit Bratensauce, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln₆, Kompott A1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensauceio, dazu Fingermöhren & Salzkartoffeln₆, Komp. A1,F,I 3,0 BE_{KJ}Kcal

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Guten Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

07.02.

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,F,G,J

Brokkoli-Kohlrabigemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G

Jägerschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert

08.02.

Die

Katalonischer Salatteller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunfisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

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

Lammragout
mit Perlzwiebel, dazu Delikatessbohnen, Rosmarinkartoffeln, Obst A1,C,F,G,I,J

09.02.

Mi

Fruchtpokal „Sylt“
Sahnequark mit Beerencocktail und Vanillesauce G

veganes Kartoffel-Gulasch
mit Tofu, dazu fruchtiger Rotkrautsalat und frisches Obst A1,I

Hirschrollbraten A1,C,G,I
mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Rotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst

10.02.

Do

Italienischer Brotsalat
mit Salami, Baguette, Rucola, geriebenen Käse & Dressing, dazu Dessert A1,G

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu 1 großer Becher Apfelmus A,C,G

Parmesanschnitzel
mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter Salat und Dessert A1,C,F,G,I,J

11.02.

Fr

bunter Schichtsalat mit Chinakohl
Tomaten, Paprika, Lauch, gekochtem Ei, Schinken, Schmand, Bröt., Butter A1,C,F,G

Gabelspaghetti
mit Pilzrahmsauce, dazu Blumenkohlsalat und frisches Obst A1,C,F,G,I

Entenkeule
in Orangensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, frisches Obst A1,F,I

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal „Caesar“
Hähnchenbruststreifen, Croutons und gehobelter Parmesan auf frischen Salaten der Saison, dazu 1 Brötchen und American-Dressing A1,G

MENÜ VIII

Kesselgulasch
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

06. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 07.02. bis 13.02.2022

Abendbrot vom 07.02. bis 13.02.2022

hausgemachter Fleischsalat

hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,F,G,J

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,F,G,J

Mo

Mo

Gyrosbraten

Gyrosbraten

mit Mixed Pickles und Kartoffelsalate A1,C,G,I,J

mit Mixed Pickles und Kartoffelsalate A1,C,G,I,J

Di

Di

Salamiplatte

Salamiplatte

3 Sorten Salami mit Garnitur, dazu Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

3 Sorten Salami mit Garnitur, dazu Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Mi

Mi

Räucherfischplatte

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Do

Do

Käseplatte

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A1,G

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A1,G

Fr

Fr

Aufschnittplatte

Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Sa

Heringfilet „Matjes Art“

Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,J

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,J

So

So

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdnüsse
- F=Soja
- G=Milch/Lactose
- H=Schalenfrüchte
- I=Sellerie
- J=Senf
- K=Sesam Samen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X=kann Spuren von Allergenen erhalten

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdnüsse
- F=Soja
- G=Milch/Lactose
- H=Schalenfrüchte
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesam Samen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N= Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enth.

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10= gebunden mit Johanniskernmehl

Guarkernmehl

Pökelsalz

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit