

DE
TH 03515
EG

42. Woche

Kundenname:

Tour:



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

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

Allergene:

12.10. **Mo** **Linseneintopf**
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4,
dazu Brot, Dessert a1, G, I, J

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln,
Dessert a1, F, G, I, J

Hähnchenbrust natur Eiw. 17
mit Soße 10, dazu Mischgemüse Fett 9
und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE KH 40
KJ 1313
Kcal 316

13.10. **Di** **3 gebratene Gehacktesklößchen**
auf Schwarzwurzeln mit Holländischer Soße,
dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree
und Gurkensalat a1, G, I, J

Fischragout Eiw. 41
mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Fett 17
Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3,5 BE KH 32
KJ 1933
Kcal 462

14.10. **Mi** **Schweinesteak**
mit Letschosoße und Risotto,
dazu Farmersalat a1, F, G, I, J

Th. Knacker 9
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln,
Obst G, F, J, I

Schweinegulasch Eiw. 33
mit Rahmsoße, dazu Spiralen Fett 10
und Blumenkohlsalat a1, G 3,0 BE KH 36
KJ 1433
Kcal 341

15.10. **Do** **Spaghetti Carbonara 9**
mit Schinken und Speck, Käserahmsoße,
dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst a1, G, I, J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen,
Kompott a1, C, G

Bratklops Eiw. 51
mit Soße, und Brokkoli, Fett 18
dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J 3,0 BE KH 41
KJ 2339
Kcal 487

16.10. **Fr** **Seelachsfilet paniert 8**
mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln,
fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J

Putenschnitzel
mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und
Salzkartoffeln a1, F, G, I, J

Rinderschmorbraten Eiw. 26
mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse Fett 27
und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J 3,0 BE KH 51
KJ 2353
Kcal 563

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

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 Natripökelsalz
 10 = gebunden mit Johanneskernmehl
 od. Guarkernmehl

17.10. **Sa** **Wirsingroulade**
in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln
und Dessert a1, F, I

Hühnersuppeneintopf Eiw. 20
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse Fett 18
und Reis, Dessert F, I 3,0 BE KH 39
KJ 1686
Kcal 403

18.10. **So** **Geschmorte Schweinebäckchen**
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1, F, G, I, J

Gegrillte Putenoberkeule Eiw. 47
mit Soße, dazu Blumenkohl und Fett 17
Salzkartoffeln, Obst 3,5, a1, F, I 3,5 BE KH 36
KJ 2085
Kcal 498

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreuseln 1,G

Mi

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,C,F,G,I,J

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf
a1,C,F,G,I,J

Fr

Tomaten- Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß

mit Pflaumenmuss, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,G

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,G,I,J,C

Tortellini gefüllt a1,C,F,G,I,J

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gemischter Salat, Dress., Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des. a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Schmandschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Schmandcreme überbacken,
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress., Obst

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Änderung vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5 Salatpokal

Frische Salate der Saison,
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu Brötchen
9,a1,G

MENÜ 8

Grießbrei

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,G
Montag bis Freitag

42. Woche

Abendbrot vom 12.10. bis 18.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot _A

Di **Herings-Dillhappen**
mit 2 Scheiben Mischbrot
_{A, C, J, I, G}

Mi **Schnitzel paniert**
mit Kartoffelsalat
_{A, C, J, I, G}

Do **Gemischte Käseplatte**
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel _{A, G}

Fr **Streichwurstplatte**
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Sa **Käsesalat**
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen _{A, G}

So **Schinkenplatte**
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot _{A, G}

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

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 12.10. bis 18.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot _A

Di. **Herings-Dillhappen**
mit 2 Scheiben Mischbrot
_{A, C, J, I, G}

Mi **Schnitzel paniert**
mit Kartoffelsalat
_{A, C, J, I, G}

Do **Gemischte Käseplatte**
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel _{A, G}

Fr **Streichwurstplatte**
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Sa **Käsesalat**
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen _{A, G}

So **Schinkenplatte**
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot _{A, G}

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