

07. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

13.02. grüne Bohnensuppe
mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

14.02. Hähnchenbrust natur
mit Sauce, dazu Blumenkohlgemüse & Salzkartoffeln A1,F,G,I

15.02. deftiger Wurstgulasch
dazu Makkaroni und frisches Obst A1,C,G,I

16.02. Backfisch
mit Kräutersauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und rote Beete Salat A1,F,G,D

17.02. Hackbraten
mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

gegrillte Hähnchenkeule
dazu Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln (getrennt verpackt) A1,C,G,J

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

Schweineroulade
mit Sauce, dazu Rahmhampignons und Salzkartoffeln A1,G,I,J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen A1,C,G

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce, dazu Boullionkartoffeln und Dessert A1,G,I 3,0 BE Kcal 583

Jägergulasch vom Schwein A1,C,F,G,I
mit Champignons und Kräutern, dazu Semmelknödel und Selleriesalat 3,0 BE Kcal 576

Frikadelle
mit Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 524

Kohlrübeneintopf A1,G,I
mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Kcal 504

Chinapfanne A1,F,I
Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse, dazu Reis und Obst 3,0 BE Kcal 504

MENÜ II

18.02. Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-salat, Dessert A1,F,G,I

19.02. Cordon-bleu vom Schwein
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Möhreneintopf A1,F,G,I
mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln & Gartenkräutern, dazu Dessert 3,0 BE Kcal 393

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE Kcal 581

- 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 Johannesskermehl od. Guarkeimehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Guter Appetit!

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

13.02. Mo russische Eier A1,C,F,G,J

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten mit Sahne und Kräutern, dazu Salat und Dessert A1,F,G,I

Zwiebelschnitzel

mit Zwiebelgemüse und Speckpüree, dazu Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

14.02. Die gegrillter Gyrosbraten

auf frischen Salaten der Saison, dazu Saure-Sahne-Dressing G

feine Schokohefeklöße

dazu warme Vanillesauce A1,G

Hasenpfeffer

in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,F,G,I

15.02. Mi Tortellinisalat

mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch, dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

Italienischer Nudelauflauf

mit Tomaten und Käse überbacken, dazu, frisches Obst A1,C,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und Blattspinat Risotto, dazu frisches Obst A1,F,I,J

16.02. Do

Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Eisberg Paprika, Schafskäse, Mais, Zwiebeln, Oliven, Knoblauchdr., Bröt. & Butter A1,G

Brokkoli

in Käsesahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,C,F,G,I

Spanferkelbraten mit Schwarte

dazu Sauce, Weinsauerkraut und Kartoffelpüree, Dessert A1,G,I

17.02. Fr

gebratene Putenbrust mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

Saisongemüse A1,F,G,I

Erbosen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, dazu gedünsteter Reis und Joghurt dip

Fischfilet Bordelaise A1,C,F,G,I

mit holländischer Sauce, dazu Bandnudeln und Salat, frisches Obst

Täglich von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Piccolo Schnitzel, dazu 1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst

auf Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelpüree A1,G,I

07. Woche

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 13.02. bis 19.02.2023

Abendbrot vom 13.02. bis 19.02.2023

russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu 2 Brötchen A1,C,F,G,J

Mo

russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu 2 Brötchen A1,C,F,G,J

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Di

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, dazu Gurke und Tomate, 2 Scheiben Weißbrot & Butter A1,G

Heringssalat

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,C,F,G,J

Mi

Heringssalat

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,C,F,G,J

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, Butter und 2 Scheiben Sonnenblumenbrot A1,G

Do

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, Butter und 2 Scheiben Sonnenblumenbrot A1,G

Allergene:

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

Allergene:

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

Fr

gebratene Putenbrust

mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

Fr

gebratene Putenbrust

mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

Sa

bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

Sa

bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

So

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A1,G

So

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A1,G

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10= gebunden mit
Johanniskernmehl

Quarkermehl

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

Pökelsalz

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit