



03. Woche

Kundenname:
Tour:



Allergene:
A (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

MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

17.01. Mo **Linsensuppe**
mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

Burgunderbraten
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln⁶, Dessert A1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur
mit Sauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

Eiw.	17
Fett	9
KH	40
KJ	1313
Kcal	316

18.01. Di **4 Eierkuchen**
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

deftige Krautpfanne
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln⁶ und frisches Obst A1,I

Gulasch halb und halb
in Sahnesauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I 3,0 BE

Eiw.	26
Fett	27
KH	51
KJ	2353
Kcal	563

19.01. Mi **Makkaroni**
mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahnesauce, dazu Karottenrohkost A1,C,F,G,I

Rippchen
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I

gedämpftes Seelachsfilet A1,C,F,G,I,J
in Kräuter-Senfsauce, dazu Salzkartoffeln⁶, Karottenrohkost 3,0 BE

Eiw.	36
Fett	6
KH	36
KJ	1649
Kcal	392

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

Hähnchengyros
mit Paprikastreifen, dazu Tzatziki und gedünsteter Reis A1,F,G,I

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE

Eiw.	35
Fett	17
KH	38
KJ	2201
Kcal	524

21.01. Fr **3 Königsberger Kochklopse**
mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und Rotkrautsalat A1,C,F,G,I

Seehechtfilets paniert
in Zitronenbittersauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree⁶ und Rotkrautsalat A1,F,G,D

gebratener Fleischkäse
mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln⁶ A1,G 3,0 BE

Eiw.	40
Fett	28
KH	36
KJ	2178
Kcal	520

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

22.01. Sa **Schweinegeschnetzeltes**
mit Champignons, dazu Spätzle und Krautsalat, Dessert A1,F,G,I

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

Eiw.	17
Fett	19
KH	38
KJ	1657
Kcal	393

23.01. So **Cordon-bleu vom Schwein**
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln⁶, Kompott A1,C,F,G,I,J

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J
mit Sauce¹⁰, dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE

Eiw.	43
Fett	18
KH	48
KJ	2445
Kcal	581

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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
8. CO KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

17.01.
Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen
und Butter, Dessert A1,C,G,J

18.01.
Die

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen & Butter A1,G

19.01.
Mi

Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel, dazu
2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,C,G,I,J

20.01.
Do

Pasta-Salat A1,C,F,G
mit Spinat, Tomaten, geriebenen Käse,
frischen Kräuter & Dressing, dazu Obst

21.01.
Fr

feiner Obstsalat
Bananen, Kiwi, Äpfel, Mandarinen,
Ananas, Pfirsiche, Birnen, Rosinen

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

vegetarisches Chili A1,F,I
mit Paprika, grünen Bohnen, Kidney-
bohnen, Mais & Ketchup, dazu Reis, Dess.

Nudelplatte „Verona“ Käsetortellini
Gorgonzolasauce, Penne Nudel, Tomaten-
sauce, dazu frisches Obst A1,F,G,I

vegane Gemüsepfanne
mit Couscous, dazu frisches Obst A1,I

Gemüsefrikadelle
mit Sauce, Mischgemüse, dazu Salz-
kartoffeln und frisches Obst A1,G,I

vegetarische Bolognese
dazu Gabelspaghetti und Rotkrautsalat,
Dessert A1,C,G

MENÜ VII Sondermenü

gefüllte Schweinelendchen A1,G,I
mit Hackfleisch, Cham.-Rahmsauce,
hausm. Spätzle, dazu Salat und Dessert

½ Wiesenhähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu
frisches Obst G

Putensteak „Hawai“ mit Ananas
& Käse überbacken, Rahmsauce, Curry-
reis, dazu Karottenrohkost, Obst A1,G,I

Kaninchenkeule geschmort A1,F,G,I
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, frisches Obst

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Rotkrautsalat, Dessert

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
Hähnchenbruststreifen, dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Pizza Rustica
mit Schinken, Champignons, Salami,
Paprikastreifen und Käse überbacken,
dazu Salat
A1,C,G

03. Woche

Abendbrot vom 17.01. bis 23.01.2022

Abendbrot vom 17.01. bis 23.01.2022

Mo

bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken⁹, dazu 2 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Mo

bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken⁹, dazu 2 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,G,J

Di

hausgemachte Wurstplatte

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

Di

hausgemachte Wurstplatte

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

Mi

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Mi

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Do

Salamiplatte⁹

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

Do

Salamiplatte⁹

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

Fr

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat⁶ A1,C,G,J

Fr

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat⁶ A1,C,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

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 erhalten

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 enth.

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
oder

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl
Guarkernmehl

Pökelsalz
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

9 = mit Nitrit
10= gebunden mit