

48. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

25.11. **Mo** bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln und Fleischinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Bauernhacksteak A1,C,F,G,I mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln, Dessert

Putenfrikassee mit Erbsen und Karotten, dazu gedün. Reis und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24, Fett 26, KH 44, KJ 2900, Kcal 599

Allergene:
A1(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 = Sessamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

26.11. **Di** feiner Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Erdbeerkompott A1,G

Kasselerbraten mit Sauce und Salzkartoffeln, dazu Karotten- Weißkrautsalat A1,F,G,I

Schweinegulasch in Sahnesauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

27.11. **Mi** Schweineschnitzel mit Sauce und Kaisergemüse, dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I

dicke Rippe (Schwein) mit Sauce, dazu Rosenkohl Gemüse und Salzkartoffeln A1,G,I

Möhrenchenfanne „Schneller Hase“ Hähnchenstreifen mit Möhren in Sauce A1,C,G,I 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 16, KH 38, KJ 2017, Kcal 485

28.11. **Do** 2 Backfischhappen in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffelbrei und Rote Bete Salat A1,D,F,G

Rinderbraten mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J

gedünstetes Hähnchenfilet mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 17, Fett 9, KH 40, KJ 1313, Kcal 316

29.11. **Fr** auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I

panierte Jagdwurst auf Bayrischkraut (Weißkraut süß-sauer gewürzt), dazu Salzkartoffeln A1,F,G,I

Seelachsfilet natur A1,D,F,G,I,J mit mediterranem Grillgemüse, dazu gedünsteter Reis 3,0 BE
Eiw. 36, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

30.11. **Sa** Weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

3 Gehacktesklößchen auf Rahmkohlrabio mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 31, Fett 30, KH 36, KJ 2444, Kcal 585

01.12. **So** Rindersauerbraten mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

Schweinsteak natur A1,C,F,G,I mit Sauce¹⁰, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Eiw. 50, Fett 12, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

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

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

25.11. Mo

Geflügel Salat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

Brokkoli-Kohlrabigemüse
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffelne und
Dessert A1,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein
mit Bratensauce, dazu Röstkartoffelne
und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

26.11.

Die

Katalonischer Salatteller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinkohl, Thun-
fisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

Käsespätzle A1,C,G
mit Rahmsauce, Käse und Röstzwiebeln,
dazu Karotten- Weißkrautsalat, Obst

Hähnchenbrust „Toscana“ A1,F,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-
backen mit Käse, grüne Nudeln, Obst

27.11.

Mi

Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-
blumenkerne, Balsamicodressing, Dessert

Gemüsefrikadelle
mit Kaisergemüse, dazu Salzkartoffelne,
Dessert A1,G,I

Viktoria-Seebarschfilets A1,D,G
mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu
Salzkartoffelne & Gurkensalat, Dessert

28.11.

Do

Fruchtpokal „Sylt“
Sahnequark mit Beerencocktail und
Vanillesauce G

Couscous-Gemüsepfanne
mit Kokossauce, dazu frisches Obst
A1,F,G,I

gebratene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree, Rote Bete Salat, Obst

29.11.

Fr

Fitneßsalatteller mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix,
Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

Tortellini
mit Käse gefüllt, dazu feine Kräuter-
Tomatensauce & Salat, Dessert A1,G

Putenbrustgeschnetzeltes A1,C,F,G,I,J
„Zürcher Art“ mit Champignons und
Reibekäse, dazu Spätzle, Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

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

MENÜ VIII

Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,
Champignons und Kartoffelwürfeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

Guten Appetit

48. Woche

Abendbrot vom 25.11. bis 01.12.2024

Geflügel Salat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
1 Brötchen, Butter A1,C,G,J

Mo

Käseplatte

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

Di

paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat, Senffitbohen A1,C,G,I,J

Mi

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Do

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, Butter und 2 Scheiben
Vollkornbrot A

Fr

Salamiplatte

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

Sa

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.11. bis 01.12.2024

Geflügel Salat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
1 Brötchen, Butter A1,C,G,J

Mo

Käseplatte

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

Di

paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat, Senffitbohen A1,C,G,I,J

Mi

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Do

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, Butter und 2 Scheiben
Vollkornbrot A

Fr

Salamiplatte

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

Sa

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

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

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10= gebunden mit Johanniskeimehl o. Guarkeimehl