



24. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1

(ohne Kennzeichnung)

08.06. Mo	Hühnersuppenintopf mit Gemüse und Muschelnudeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,F,G,I
---------------------	---

09.06. Di	Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce, geriebener Hartkäse und frisches Obst
---------------------	--

10.06. Mi	Ofenfrischer Hackbraten mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J
---------------------	---

11.06. Do	feiner Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Pflirsichkompott G
---------------------	--

12.06. Fr	Schweinegeschnetzeltes in Sahnesauce, dazu Bauernspätzle und Rote Bete A1,C,G,I
---------------------	---

13.06. Sa	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I
14.06. So	Rindersauerbraten mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

	gefüllte Kohlroulade mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I
--	--

	paniertes Flunderfilet mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln A1,C,D,F,G,I
--	--

	panierte Jagdwurst auf Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln A1,F,G,I
--	--

	Szegeediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J
--	--

	gebratene Currywurst in Curryrahmsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Dessert A1,F,G,I
--	--

	3 Geflügelhack Klößchen auf Rahmkohlrabio mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J
	Schweinesteak natur mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst A1,C,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

	Geflügelrikadelle auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert A1,F,G,I	Eiw. 29 Fett 27 KH 38 KJ 2204 Kcal 524
--	---	--

	Chinapfanne A1,F,I Hähnchenbruststreifen auf süß-sauren Gemüse, dazu Reis und Obst	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
--	--	--

	Kohlrübenintopf A1,G,I mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
--	---	--

	paniertes Seelachsfilet auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,D,G	Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
--	--	--

	pikantes Hühnerfrikassee mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis und Rote Bete A1,F,G,I	Eiw. 24 Fett 26 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
--	---	--

MENÜ 2

MENÜ 3 Schonkost

BE-Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johanneskeimhöl od. Guarkeimhöl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

X = kann Spuren von Allergenen enthalten
N = Weichtiere
H8 = Macadamia
H7 = Pistazien
H6 = Paranüsse
H5 = Pecannüsse
H4 = Cashewnüsse
H3 = Walnüsse
H2 = Haselnüsse
H1 = Mandeln
G = Milch-laktose
F = Soja
E = Erdnüsse
D = Fisch
C = Eier
B = Krebstiere
A4 = Hafer
A3 = Gerste
A2 = Roggen
A1 = Weizen
A(1-4) = Gluten

Allergene:

Ihnen gereinigten Auflofen + Kunststoff-becher wieder zurück

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

08.06.

Mo

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

Blumenkohl-Käsemedaillon
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Salat, Dessert A1,C,G,I

Jägerschnitzel
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-
kartoffeln⁶ & Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

09.06.

Di

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käse, Dress.,
dazu 1 Brötchen & Butter, Dessert A1,C,G

Frühlingsrolle
in Kurkumasaucе, dazu gedünsteter Reis
und Gurkensalat A1,F,G,I,J

Hamburger schnitzel
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und
Gurkensalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

10.06.

Mi

verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak, dazu Saure-
Sahne-Dressing F,G

Tortellini mit Käsefüllung
dazu Tomatensauce, Reibekäse und
Dessert A1,C,G,I

Kaninchenkeule geschmort
mit Sauce, dazu Apfelrotkohls und
2 Thüringer Klöß^{2,6,8}, Dessert A1,F,G,I

11.06.

Do

Katalonischer Salateller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunf.,
Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,D,G

Eier - Omelette
mit Champignons, dazu Petersilien-
kartoffeln⁶, Salat und Obst A1,C,F,G,I

gebratene Hähnchenbrust
mit Gorgonzolasauce, dazu Blattspinat-
Risotto und frisches Obst A1,F,G,I

12.06.

Fr

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

bunter Linsentopf
mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu
ein Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Lachspanne A1,D,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champignons in Sauce
Bernaise, dazu Bandnudeln und Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
Kartoffelstaschen
(gefüllt mit Frischkäse),
dazu Cocktaildressing
A1,G

MENÜ 8

Hausgemachte Soljanka
mit Jagdwurst, Paprika,
Tomate und saurer Gurke,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

24. Woche

Abendbrot vom 08.06. bis 14.06.2026

Abendbrot vom 08.06. bis 14.06.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat

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

Mo

Geflügelsalat

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

Di

Käseplatte

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

Di.

Käseplatte

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

Mi

Salamiplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A

Mi

Salamiplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A

Do

hausgemachte Wurstplatte

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

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja

Fr

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Fr

Schinkenplatte

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

Sa

Aufschnittplatte

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

Sa

Aufschnittplatte

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

So

Heringfilet „Matjes Art“

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

So

Heringfilet „Matjes Art“

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

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

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