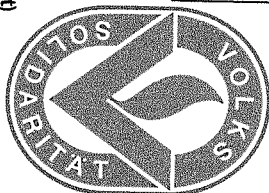




46. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

09.11. Mo Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1, F, G, I, J

10.11. Di 7Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1, C, F, G, I, J

11.11. Mi Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1, F, G, I, J

12.11. Do Heringsfilet in Dillsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F, G, I, J

13.11. Fr Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kasselerücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1, F, G, I

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse mit Risotto, dazu Obst F, I, J

Jägerschwein vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selterssalat m. saurer Sahne C, F, G, I, J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Speckkartoffelsalat a1, C, F, G, I, J

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE

Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst a1, F, G, I 4,0 BE

Kohlrübeneintopf mit Rauchaufschnitt 9 und Kartoffelwürfel, KH dazu Dessert a1, F, I 3,0 BE

3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit Petersilienkartoffeln F, G, I, J 3,0 BE

Schafskäsegulasch 9 mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat a1, I, 2, F 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

14.11. Sa Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, I

15.11. So Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1, G, I, J

MENÜ 3 Schonkost

Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE

Putenkeulenbraten mit Bratensoße, dazu Fingerringen und Salzkart., Kompott a1, F, I 3,0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

- 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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Guarkeermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
800 KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senf, Dessert
a1, C, F, G, I, J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1, G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Di

Bunter Schichtsalat a1, F, G, I

m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensauce, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G, J

Mi

Schweinefiletstreifen

auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F, G

Blumenkohl in Backteig

mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1, C, F, G, I, J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1, G

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1, C, F, G, I, J

Grießbrei

mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1, G

Thunfischsteak gegrillt 8

mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1, F, G

Fr

Großer Brathering

mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1, G

Gnocchi

mit Blattspinat- Käsesoße, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1, F, G, I

Viktoria Seebarschfilet 8

mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kartoffeln, Kopfsalat, Dress., Dessert a1, G,

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
Croupons, Rote Beete Streifen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1, F,

MENÜ 8

Soljanka 9

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1, F, I

Montag bis Freitag

46. Woche

Abendbrot vom 09.11. – 15.11.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
a, c

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a, c

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
a, c, c

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
c, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
a, c, c

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 09.11. – 15.11.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
a, c

Di.

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a, c

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
a, c, c

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
c, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
a, c, c

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