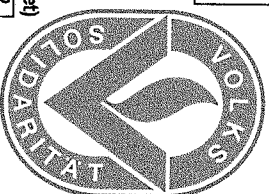


DE
TH 03515
EG

38. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

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

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

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Wirsinggemüse und
Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE
Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514

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

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

Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße
mit Spaghetti und geriebener Käse,
dazu Obst a1, F, G, I 4,0 BE
Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777

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

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

Kohlrübeneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel,
dazu Dessert a1, F, I 3,0 BE
Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504

17.09. Do
Heringssilet in Dillsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F, G, I, J

Jägersulasch vom Schwein
mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-
knödel, Selleriesalat m. saurer Sahne C, F, G, I, J

3 Königsberger Klopse
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit
Petersilienkartoffeln F, G, I, J 3,0 BE
Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

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

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

Schachlikulasch 9
mit Letscho, dazu Nudeln und
Balkansalat a1, I, 2, F 3,0 BE
Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße, Vitalgemüse und
Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I 3,5 BE
Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557

3 Königsberger Klopse
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit
Petersilienkartoffeln F, G, I, J 3,0 BE
Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466

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

Putenkeulenbraten
mit Bratensoße, dazu Fingerringh
und Salzkart., Kompott a1, F, I 3,0 BE
Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

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

M=Lupinen
N=Weichteile
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

2 kleine Frikadellen

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

1 Hefekloß a1, G,

gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Forelle „Müllerin Art“ 8

mit zerr. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Bunter Schichtsalat a1, F, G, I

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

Nudelplatte „Verona“ a1, F, G, I

Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8

mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst g, j

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

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

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

38. Woche

Abendbrot vom 14.09. – 20.09.26

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
a, 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 14.09. – 20.09.26

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
a, 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