



31. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

01.08. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,I

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

02.08. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,I

2 Rostbratwürstchen4 auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

03.08. Mi Gepökelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmssoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

04.08. Do Jagdwurstwürfel4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Kräuterquark mit 2 gekochten Eiern ( getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,J,I

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

05.08. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 37, KJ 2423, Kcal 576

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Parantisse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

06.08. Sa Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch 9 dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

07.08. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße 10 Leip. Allerlei, Serviettenknödel, dazu Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

- 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 Johanneskernmehl oder Quarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & CO.KG

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

Mo

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

**Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a1,G,I,C

Mi

**Verschiedene Salate der Saison**  
mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing G

Do

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

**Bunter Eiersalat**  
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und  
Butter a1,G,J

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G,

**Brokkoli Auflauf**  
mit Salzkartoffeln,  
dazu Dessert a1,C,G

**Käsespätzle** a1,C,G,  
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Chinakohlsalat Dres.,Dess.

**Tomaten-Zucchini-Gemüse** a1,G  
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert

**Nudel-Spinat- Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a1,C,G

## MENÜ 7 Sondermenü

**Forelle „Müllerin Art“** 8  
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu  
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

**Rotbarschfilet paniert** 8  
mit Remouladensoße, dazu warmer  
Speckkartoffelsalat, Obst G,J

**Lachsfilet** 8  
auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu  
Dessert a1,G

**Thunfischsteak gegrillt** 8  
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und  
Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

**Viktoria Seebarschfilet** 8  
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu  
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

**Täglich  
Von  
Montag bis Freitag**

## MENÜ 5

### Salatpokal

Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,  
Joghurtdressing  
a1, G,

## MENÜ 8

### Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G

**Montag bis Freitag**

**31. Woche**

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 01.08.2022 – 07.08.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

**Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

Di

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

**Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

**Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

Fr

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

**Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

**Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen A, 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 = Weichfrere  
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  
Quarkernmehl

Abendbrot vom 01.08.2022 – 07.08.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

**Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

Di.

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

**Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

**Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

Fr

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

**Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

So

**Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen A, 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 = Weichfrere  
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  
Quarkernmehl