

21. Woche

Kundenname: _____
Tour: _____



	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
18.05. Mo	Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G	Hühnerfrikassee 10 mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 24 Fett 36 KH 44 KJ 2500 Kcal 599
19.05. Di	Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I	Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I	Fischfilet auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520
20.05. Mi	Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m., Käsecke (getr. verp.) a1,G	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J	Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 47 Fett 27 KH 36 KJ 2535 Kcal 606
21.05. Do	Schweinebraten mit Soße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I	Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J	3 gekochte Eier mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 20 KH 37 KJ 2163 Kcal 517
22.05. Fr	Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J	Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsauce und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 27 Fett 9 KH 39 KJ 1488 Kcal 349

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 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
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
23.05. Sa	Geflügelpfanne a1,F,G,I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert	Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 436
24.05. So	Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I	Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE Eiw. 68 Fett 18 KH 46 KJ 2617 Kcal 625

- 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 Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Heringssalat
mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,G,J

Di

Hähnchenschenkel gegrillt
mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Mi

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Do

Gebratene Putenbrust
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Fr

Gegrillter Gyros- Braten
auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing g

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons
mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Kartoffel-Brokkoli-Gratin
mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert, a1,C,G

Vegane Hackbällchen
mit Kichererbsen-Kürbiscurry, dazu Reis, Dessert a1,F,G,I,J

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Krustenbraten
mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Lachsfilet s
auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchinigemüse überbacken dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,J,G

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Sojasprossen, Paprikastreifen u.
Partyfrikadellen,
Brötchen, French Dressing,
Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Schinken Pizza 9
mit gemischtem Salat und
Dressing
a1,G,J,I,
Montag bis Freitag

21. Woche

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Salami-Käseplatte**
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter A

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

Mi **Schnittlauchquark**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

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

Fr **2 Stück Rollmops**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Sa **Bratenplatte**
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So **Käsesalat**
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
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 = 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

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Salami-Käseplatte**
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter A

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

Mi **Schnittlauchquark**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

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

Fr **2 Stück Rollmops**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Sa **Bratenplatte**
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So **Käsesalat**
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
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 = 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