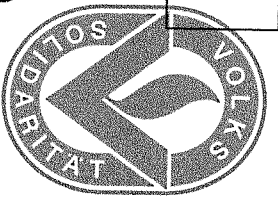




16. Woche

Kundenname:
Tour: _____



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

13.04. Mo Hühnersuppeintopf mit Reis und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

14.04. Di **Pikantes Eierragout** mit Erbsen u. Möhren, dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J

15.04. Mi **Griesflammerie** mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,J,G

16.04. Do **Currywurst** mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1,G,I,J

17.04. Fr **Kasselerkamm,9** auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt, Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Panierte Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat, Dressing a1,G,I,J

Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J

Gebratenes Schollenfilet mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensauce 5,a1,C,F,I,J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße 10, dazu Bouillon-Kartoffeln, Dessert a1,C,R,G,I,F 3,0 BE

Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J 3,0 BE

Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE

Grüppcheneintopf mit Rauchaufschnitt 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse überbacken dazu Gemüseris, Obst a1 G,F,I 3,5 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

18.04. Sa **Pichelsteiner Gemüseeintopf** mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

19.04. So **Rindersauerbraten** mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,I,J

MENÜ 3 Schonkost

3 Geflügelhackklößchen auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln, dazu 1 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

Schweinesteak natur mit Soße,10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I 4,0 BE

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 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanneskeimern oder Guarkeimern

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebel u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Panierter Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,F

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst a1,I,G,

gefüllte Schweinleende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüsesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I,I

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebel u. Bohnen,
dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4,G

Panierter Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat a1,G

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,F

Schweineroulade

mit Soße, dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst a1,I,G,

gefüllte Schweinleende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle,
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

mit Kurkumagemüsesoße und
Bandnudeln, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselglasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

16. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 13.04. – 19.04.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Allergene:

Gyrobraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Fr

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

- 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 13.04. – 19.04.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Allergene:

Gyrobraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Fr

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Heringfilet „Matjes Art“

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

So

- 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