



28. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

08.07. **Mo** Erbseneintopf,⁹ mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a₁,F₁

Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a₁,C,F₁

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a₁,F₁,G₁ 3,5 BE

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere

09.07. **Di** Geflügelleberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a₁,F₁,G₁,J

Seelachs paniert mit Kartoffelsalat (kalt, getrennt verpackt) Obst a₁,F₁,G₁,C

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a₁,F₁ 3,0 BE

C=Eier
D=Fisch
B=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Keschüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam
L=Sesam
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen

10.07. **Mi** Eisbeinflleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a₁,F₁,G₁,J

2 Rostbratwürstchen,⁴ auf Spinat, dazu Salzkartoffeln a₁,F₁,G₁

Hühnersuppeintopf mit Gemüse- und Reisinlage, Dessert, F₁ 3,0 BE

Eiw. 38
Fett 20
KH 36
KJ 2467
Kcal 594

11.07. **Do** Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln Farmersalat a₁,C,F₁,G₁

Putenfrikassee mit Gemüsereis dazu Obst G₁,F₁,a1

Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a₁,C,F₁,G₁

Eiw. 32
Fett 18
KH 36
KJ 1705
Kcal 406

12.07. **Fr** Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat a₁,F₁,G₁

Schweinckammbraten mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und Salzkartoffeln a₁,F₁

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a₁,F₁,G₁,J 3,0 BE

Eiw. 25
Fett 34
KH 36
KJ 2423
Kcal 576

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

13.07. **Sa** Schnittbohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a₁,F₁

Ofenfrischer Hackbraten,⁴ mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a₁,C,F₁,G₁ 3,0 BE

Eiw. 30
Fett 22
KH 35
KJ 1887
Kcal 332

14.07. **So** Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a₁,F₁,G₁,J

Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a₁,F₁,G₁,J 4,0 BE

Eiw. 46
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637

- 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 Johanniskeimnöl oder Quarkmehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, a1,G

Do

Wurstsalat

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

Fr

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

2 Vegt. Frühlingserollen

mit einer Kurkuma-Gemüsesoße, dazu
Dessert a1,F,I,G

Süße Schnupfnudeln

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,J,I,F

Schweineroulade

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

gefüllte Schweinelende

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

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüsesoße und
Bandnudel, Dessert a1,G,F,J,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

28. Woche

Abendbrot vom 08.07. bis 14.07.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stülze
mit Remouladensoße und
2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 = Weichere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

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 = Weichere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
_{A, C, G, I, J, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stülze
mit Remouladensoße und
2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

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 Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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 Natrium Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl