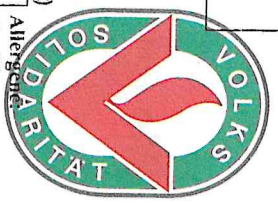


DE
TH 03515
EG

28. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

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

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

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

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

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

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

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

09.07. Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt) a1,J,G

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

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

10.07. Kasselerkamm, 9 auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

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

Gräpchenintopf mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

11.07. Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J

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

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

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkos

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert
BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

12.07. Weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

3 Geflügelhack Klößchen auf Rahmkohlhahi, 10 mit Salzkartoffeln KI Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE

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 Johannessermehl oder Guartermehl

13.07. Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J

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

Eiw. 50
Fett 12
KH 36
KJ 1953
Kcal 466

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekenntzeichnet)

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

Panierter Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen 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
gekenntzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsauce, 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 Sahnesauce, 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 Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Schweinerückensteak

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

Schweineroulade

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

gefüllte Schweineleende

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

Putenbrustgeschneitzeltes

dazu Kurkumagemüsesoße und
Bandnudel, 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
Kräuter dressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kessulgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

28. Woche

Abendbrot vom 07.07. – 13.07.2025

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

Fr

Gyrosbraten

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

Sa

Aufschnittplatte

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

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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 = 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 07.07. – 13.07.2025

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

Fr

Gyrosbraten

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

Sa

Aufschnittplatte

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

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, 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 = 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