



35. Woche

Kundenname:
Tour: _____



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

26.08. Mo
Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

27.08. Di
Thüringer Bratwurst,4 mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I

28.08. Mi
3 Hefeklöße mit heißen Zimtpfaffaunen, Obst a1,C,G

29.08. Do
Putengulasch mit Champignons dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J

30.08. Fr
Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

Kasselerkamm, 9 auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I

2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,F,G,I

Dicke Rippe (mit Knochen) mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J

Rahmschnitzel mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I,C

Seelachsgrillfilet auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Fleischkäse auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I 3,0 BE Kcal 489

Zucchinipfanne mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens.5, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4,0 BE Kcal 524

3 Königsberger Klöße mit Kapernsoße10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I 3,0 BE Kcal 656

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE Kcal 583

Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal 504

MENÜ 2(auch als Mini)

31.08. Sa
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I,C

01.09. So
Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I 3,0 BE Kcal 393

Rinderbraten mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J3,0 BE Kcal 581

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

X= kann Spuren von Allergenen enthalten
N=Weichtiere
M=Lupinen
L=Schwefeldioxid
K=Sesam Samen
J=Senf
I=Sellerie
h8=Macadamia
h7=Pistazien
h6=Paranüsse
h5=Pecannüsse
h4=Kaschnüsse
h3=Walnüsse
h2=Haselnüsse
h1=Mandeln,
G=Laktose
F=Soja
E=Ernüsse
D=Fisch;
C=Eier

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Tomatensalat

mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J

mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6, Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Mo

Hähnchenbruststreifen

auf frischem Waldorfsalat, Baguette-Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Kartoffelaschen a1,F,G,I,J

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße, Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Krustenbraten

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

Di

Salatplatte

mit verschiedenen Salaten und Party-frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,G

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J

Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße dazu frische Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I

Mi

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J

mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch, dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Rührei

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Dessert, a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak

mit Tomaten-ZucchiniGemüse überbacken dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J

Do

Krabbencocktail

mit Champignons und Spargel, dazu Weißbrot und Butter, a1,C,G,I,J

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesoße dazu Obst, a1,G

Gebackene Kalbsleber

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

Fr

35. Woche

MENÜ 5

Salatpokal a1,G,C

mit frischen Salaten der Saison u. Mozzarella, Sonnenblumenkerne, Sojasprossen, Croutons, Peperoni dazu Saure-Sahne-Dressing, 1 Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch Champignons und Schmelzkäse, Brötchen a1,F,G,I,J

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Montag bis Freitag

Name:

Tour:

Abendbrot vom 26.08. bis 01.09.2024

Abendbrot vom 26.08. bis 01.09.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpenickel und Butter _{A, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpenickel 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 Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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

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