

33. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

MENÜ I (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

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

15.08. **Mo** Nudelteintopf
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüserais
Dessert a1,F,I

Eieromelett
mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, 6
Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 457

16.08. **Di** Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf f,G,I

Thür. Rostbrät
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree
Bohnensalat a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch
Schweinef., 10 mit Tomatenwü. dazu
Spiralen, Eisbergs. Dres. s.a1,F,G,I,3,5 BE
Kcal 777

17.08. **Mi** Gulasch vom Rind und Schwein
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringsfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,I

Schweinesteak gedünstet
mit Soße, 10 dazu Romanesco Mix
und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE
Kcal 573

18.08. **Do** Krautgulasch
mit Schweinefleisch und Weißkohl dazu
Salzkartoffeln, Obst g,F,I,J,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Gefügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße 10, dazu Fingerringen
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
Kcal 578

19.08. **Fr** gefüllte Paprikaschote
mit Schinkentomatensouße, 9 dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln,
Karottensalat s a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 487

MENÜ II (auch als Mini)

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

20.08. **Sa** Putenrahmgulasch
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen, 4 und feinem
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
Kcal 625

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewaschen
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natriumpheylsulfat
10 = gebunden mit Johanniskeim
oder Guarkeim

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Guten Appetit!

21.08. **So** Gefüllter Schweinekamm (mit Hackf.)
Mit Soße, dazu Sommergemüse,
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J, 3,0 BE

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I

Herstellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ V I Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

2 Bratklopse

mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf und Dessert c.F,G,J

Blumenkohl-Käse-Medaillon

mit Rahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert a1,C,G,I

Schweinelendchen „Försterin“

mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

2 Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat a1,F,G,J

Vegetarische Pizza a1,G,I

mit Tomaten, Champ. u. Brokkoli, überb. mit Käse, dazu Eisbergsalat, Dress., Obst

Schweinesteak „au four“ a1,F,G,I,J

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röstkartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat F,G,J

Bunte Nudeln

mit Tomatenragout, dazu gemischter Salat und Dessert a1,F,G,

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J

Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern., Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Paniertes Schweinschnitzel

mit mexikanischem Bohnensalat, dazu Obst a1,C,F

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Rahmkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und Waldorfsalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Holländischer Käsesalat a1,G

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanillereisbrei

mit heißen Sauerkirschen, Baguettebrötchen mit Käse und Tomaten a1,G,

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,C,F,I

MENÜ V

MENÜ VIII

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison, Peperoni, Croutons Sojasprossen Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-Balsamico-Dressing und 1 Brötchen a1,C,F

Thür.Rostbrätl

mit Zwiebelgemüse dazu Kartoffel und Krautsalat (getrennt verpackt) a1,F,I,C,G Montag bis Freitag

33. Woche

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 15.08. bis 21.08.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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 Natriit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

Abendbrot vom 15.08. bis 21.08.2022

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di.

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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 Natriit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl