

05. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

27.01. Mo **bunter Gemüseeintopf**
mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Burgunderbraten
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Geftügelrikadelle
mit Sauce, Brokkoli und Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,G,I 3,0 BE
Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Allergene:
A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose

28.01. Di **4 Eierkuchen**
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

Spaghetti „Bolognese“
Hackfleisch in Tomatensauce, dazu Spaghetti und frisches Obst A1,C,F,G,I

Fischragout A1,D,F,G,I,J
mit Gemüse in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln & frisches Obst 3,0 BE
Eiw. 41
Fett 40
KH 55
KJ 3256
Kcal 777

H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
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

29.01. Mi **Thüringer Bratwurst**
auf Sauerkraut, Sauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Senf A1,G,I

gebratenes Flunderfilet
mit Remouladensauce, dazu hausgemachter warmer Kartoffelsalat A1,C,D,F,G,I

Spätzleintopf
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24
Fett 26
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

30.01. Do **pikantes Putenfrikassee**
mit gedünstem Reis und Rotkrautsalat A1,F,G,I

Haxenfleisch
auf Porreegemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

gebratener Leberkäse
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln A1,G
Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

31.01. Fr **Hähnchenschnitzel**
mit Mixedgemüse und Sauce, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

Thüringer Grützwurst
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

gedünstetes Seelachsfilet
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat A1,C,D,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 24
Fett 26
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE = Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

01.02. Sa **Putenrahmgulasch**
mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu Dessert A1,C,F,G,I

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen und feinem Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 18
KH 45
KJ 2617
Kcal 6257

02.02. So **gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)**
mit Sauce, dazu Sommergemüse und Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & KH Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Eiw. 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johanniskeimehl od. Guarkeimehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

27.01.
Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

Schupfnudelfanne „Ital. Art“
mit Tomatensauce, dazu Salat und Dessert
A1,F,G,I

Cordon-bleu vom Schwein
mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln
und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

28.01.
Die

verschiedene Blattsalate A1,G
mit Tomaten- und Gurkenscheiben, dazu
Joghurdress., Croutons, Brötchen, Butter

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-
Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Kalbsgulasch
in Sahnesauce, dazu Rosenkohlgemüse
und Serviettenknödel, Obst A1,C,F,G,I,J

29.01.
Mi

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreusel G

bunter Kürbistopf
mit Tofu und buntem Gemüse, dazu
Dessert A1,F,G,I

Krustenbraten
mit Sauce und 2 Thüringer Klößen,
dazu Salat und Dessert A1,F,G,I,J

30.02.
Do

Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, dazu Dessert
A1,C,F,G

Tomaten-Zucchini-Gemüse
in Kräuter-Tomatensauce, dazu ged. Reis
und Rotkrautsalat, A1,C,G,I

Gebrautes Rotbarschfilets A1,G
auf Rote Beete-Schaum, dazu
Kräuterreis & Rotkrautsalat, Dessert

31.02.
Fr

Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,G
Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust
Schwarzwurzeln, Dressing, Bröt. & Butter

Gemüseplatte „Gärtnerin“
mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salz-
kartoffeln und Obst A1,F,G,I

Lammkeule A1,F,I,J
mit Thymiansauce, Ratatouillegemüse,
dazu gedünsteter Reis, frisches Obst

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Hähnchenbruststreifen, dazu
1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

MENÜ VIII

Pasta-Hack-Auflauf

mit bunten Gemüse und Käse
überbacken, dazu Dessert A1,C,G,I

05. Woche

Abendbrot vom 27.01. bis 02.02.2025

Abendbrot vom 27.01. bis 02.02.2025

Schweizer Wurstsalat

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu
1 Brötchen und Butter, A1,G

Mo

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu
1 Brötchen und Butter, A1,G

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

Di

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

hausgemachter Bärlauchquark

Mi

hausgemachter Bärlauchquark

dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und
Butter F,G,I

dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und
Butter F,G,I

Nudelsalat

Do

Nudelsalat

mit Hähnchenkeulen A1,C,F,G

mit Hähnchenkeulen A1,C,F,G

Allergene:

Allergene:

Fr

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Brot und Butter

Fr

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Brot und Butter

Streichwurstplatte

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergenen erhalten

Allergenen enth.

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10= gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

5 = mit Süßungsmittel

9 = mit Nitrit Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

6 = mit Antioxidationsmittel

10= gebunden mit

3 = mit Geschmacksverstärker

7 = gewachst

Johanniskernmehl o.

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl