



32. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

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

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

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

06.08. Do
Currywurst
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1, G, I, J

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

MENÜ 2

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

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

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

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsouße, dazu Petersilienkartoffeln,
Kraussalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J,

Gebratenes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensouße 5, a1, C, F, I, J

MENÜ 3 Schonkost (rot gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsoße¹⁰, dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE
Kcal 525

Thüringer Bratwurst⁴
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE
Kcal 485

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsouße,¹⁰ dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 392

Gräupcheneintopf
mit Rauchfleisch⁹ und Gemüse,
dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 433

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken, dazu
Gemüsereis, Obst a1 G, F, I 3,5 BE
Kcal 1450

MENÜ 3 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 Kaschnüsse
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

MENÜ 2 (auch als Mini)

08.08. Sa
Pichelsteiner Gemüseintopf
mit Kasselerwürfel⁹ und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1, I,

MENÜ 3 Schonkost

3 Geflügelhackklößchen
auf Rahmkohlrabi,¹⁰ mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 585

09.08. So
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
Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johanniskeimermehl oder Guarkeimermehl

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebel u. Bohnen,
dazu 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, Senfübchen und
Farmersalat a1, G

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

Fr
Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguette Brötchen und Butter a1, G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1, G, 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

Vegane Hackbällchen
mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu
Risotto, Dessert a1, F, I, G

Süße Schnupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert a1, G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch
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
mit Kurkumagemüsesoße und
Bandnudeln, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1, F, I
Montag bis Freitag

32. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 03.08. – 09.08.2026

Abendbrot vom 03.08. – 09.08.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

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

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

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

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

Sa

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

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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

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 = Weichtiere

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 = Weichtiere

X = kann Spuren von

Allergenen enthalten