



21. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (ohne Kennzeichnung)

Bohneneintopf
mit Kartoffeln und Fleischeneilage,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Kasselerbraten
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salz-
kartoffeln A1,F,G,I

Eierpaddy
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und
frisches Obst A1,C,F,G,I

Jagdwurstwürfel
mit Tomatensauce, dazu Spiralen und
frisches Obst A1,C,G,I

feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

MENÜ II (rot gekennzeichnet)

Geflügelfrikadelle
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

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

Hähnchenpfanne „Ungarisch“
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu
gedünsteter Reis A1,F,G,I

Thüringer Rostbrätel
mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln
A1,F,G,I

gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis und
frisches Obst A1,G

MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I,J
mit mediterranem Gemüse, dazu
Bandnudeln und Dessert 3,0 BE
Kcal 392

gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus, dazu Vitalgemüse
und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 316

Rinderschmorbraten
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln A1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 563

Kohlübeneintopf A1,G,I
mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, KH
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 504

gedämpftes Seelachsfilet
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und KH
Gurkensalat A1,D,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

MENÜ II

Putenrahmgulasch
mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

MENÜ III Schonkost

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen und feinem
Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 625

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
Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

- 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 Johannesskermehl od. Guartermehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Castanewnüsse
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 IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

19.05.

Mo

gegrillter Gyrosbraten

auf frischen Salaten der Saison, dazu Saure-Sahne-Dressing, dazu Dessert G

Schupfnudelpfanne A1,F,G,I

mit Möhren, Zucchini, Erbsen und Brokkoli, dazu Rahmsauce und Dessert

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken, Röstkartoffeln, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

20.05.

Die

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen und Schokostreusel G

Gemüsefrikadelle

mit Tomatensauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree, frisches Obst A1,F,G,I,J

Schweinelendchen „Fürsterin“ A1,G,I

mit Champignon-Sahne-Sauce und hausmacher Spätzle, Salat, Obst

21.05.

Mi

Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,G

Tomaten, Bohnen, Eisberg, Dressing, Hähnchenbrust, Brötchen und Butter

2 Stück Apfelstrudel

dazu warme Vanillesauce, ein belegtes Brötchen mit Käse A1,C,G

Hasenpfeffer

in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

22.05.

Do

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf A1,C,G,I,J

Blumenkohl „Polnisch“

mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahmsauce und Kartoffeln, Dessert A1,G,I

Putensteak „Hawai“ mit Ananas & Käse überbacken, dazu Rahmsauce und Curryreis, Salat, Dessert A1,G,I

23.05.

Fr

Spaghettisalat mit Tomaten

Zwiebeln, fischen Kräuter, Tomatensaft & Mayo-Joghurdressing, dazu Obst A1,C,F,G

panierter Fetakäse

mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis und Gurkensalat A1,F,I

hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Schinkenstreifen, dazu 1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Pasta-Hack-Auflauf

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

Guten Appetit

21. Woche

Abendbrot vom 19.05. bis 25.05.2025

Abendbrot vom 19.05. bis 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Di.

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Mi

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Do

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf
A1,C,G,I,J

Do

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf
A1,C,G,I,J

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Fr

2 Stück Rollmops mit Garnitur,
2 Brötchen und Butter A

Sa

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

Sa

Streichwurstplatte
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

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

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten 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