

# 11. Woche

Kundenname:  
Tour:



(rot gekennzeichnet)

(schwarz gekennzeichnet)

## MENÜ 3 Schonkost

|                                                             |                                                    |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Fleischkäse</b>                                          | Eiw. 31<br>Fett 20<br>KH 41<br>KJ 2045<br>Kcal 489 |
| auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln,<br>Dessert 10, a1, F, G, I | 3,0 BE                                             |

|                                                                    |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Zucchinipfanne</b> 5, a1, F, I                                  | Eiw. 35<br>Fett 17<br>KH 38<br>KJ 2201<br>Kcal 524 |
| Rindfleisch und Zucchini in<br>Tomatensoße 10, Nudeln, Obst 4,0 BE |                                                    |

|                                                                          |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>3 Königsberger Klopse</b>                                             | Eiw. 38<br>Fett 22<br>KH 51<br>KJ 2764<br>Kcal 656 |
| mit Kapernsoße 10, Kartoffeln, dazu<br>Rote Beete Salat 5 a1, C, F, G, I | 3,0 BE                                             |

|                                                                 |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> 10, a1, C, F, G, I, J            | Eiw. 32<br>Fett 19<br>KH 38<br>KJ 2433<br>Kcal 583 |
| in Geflügelsoße, buntes<br>Kartoffelgemüse u. Kartoffeln 3,0 BE |                                                    |

|                                                                  |                                                    |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Putenoberkeulenbraten</b>                                     | Eiw. 40<br>Fett 21<br>KH 36<br>KJ 2112<br>Kcal 504 |
| mit Soße 10, dazu Erbsengemüse,<br>Salzkartoffeln a1, F, G, I, J | 3,0 BE                                             |

## MENÜ 2

|                                                                        |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Kasselerkamm</b> 9                                                  | Eiw. 31<br>Fett 20<br>KH 41<br>KJ 2045<br>Kcal 489 |
| auf Schnittbohnen Gemüse, dazu<br>Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, |                                                    |

|                                                                     |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>2 Backfischhappen</b>                                            | Eiw. 35<br>Fett 17<br>KH 38<br>KJ 2201<br>Kcal 524 |
| mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und<br>Krautsalat a1, F, G, I |                                                    |

|                                                                         |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Hausmacher Stütze</b>                                                | Eiw. 38<br>Fett 22<br>KH 51<br>KJ 2764<br>Kcal 656 |
| mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln,<br>Obst a1, G, I, J (2 Folien) |                                                    |

|                                                                      |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Rahmschnitzel</b>                                                 | Eiw. 32<br>Fett 19<br>KH 38<br>KJ 2433<br>Kcal 583 |
| mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und<br>Gurkensalat a1, F, G, I, C |                                                    |

|                                                          |                                                    |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Seelachsgrillfilet</b>                                | Eiw. 32<br>Fett 19<br>KH 38<br>KJ 2433<br>Kcal 583 |
| auf Ratatouillegemüse, dazu Reis und Obst<br>a1, F, G, I |                                                    |

## MENÜ 1 (auch als Mini)

|                                                                                                     |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Nudeleintopf mit Rindfleisch</b><br>und frischem Gemüse, dazu Bröchen,<br>Dessert a1, F, G, I, F | Eiw. 31<br>Fett 20<br>KH 41<br>KJ 2045<br>Kcal 489 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

|                                                                                        |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Thüringer Bratwurst</b> 4<br>mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln<br>5, a1, F, I | Eiw. 35<br>Fett 17<br>KH 38<br>KJ 2201<br>Kcal 524 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

|                                                                |                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>3 Hefeklöße</b><br>mit heißen Zimtpfaffen, Obst<br>a1, C, G | Eiw. 38<br>Fett 22<br>KH 51<br>KJ 2764<br>Kcal 656 |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Hähnchengulasch</b><br>mit Champignons, dazu Spiralen und Obst<br>a1, G, I, J | Eiw. 32<br>Fett 19<br>KH 38<br>KJ 2433<br>Kcal 583 |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

|                                                                                                |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Zwiebelhacksteak</b><br>mit Soße, dazu Bohnengemüse und<br>Kartoffelpüree a1, C, F, G, I, J | Eiw. 32<br>Fett 19<br>KH 38<br>KJ 2433<br>Kcal 583 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

## MENÜ 2 (auch als Mini)

|                                                                                                        |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Schweinegeschnetzeltes</b><br>mit Champignons, Spätzle, dazu Krautsalat,<br>Dessert, a1, F, G, I, C | Eiw. 17<br>Fett 19<br>KH 38<br>KJ 1657<br>Kcal 393 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

## MENÜ 3 Schonkost

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Möhreneintopf</b><br>mit 2 Wiener Würstchen, Kartoff. u.<br>Gartenkräut., Dessert 4, a1, F, G, I | 3,0 BE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Rinderbraten</b> a1, C, F, G, I, J<br>mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei,<br>Serviettenkn., Kompott | 3,0 BE |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**Guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selben Tag.

- 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 Nitrityphosphat
- 10 = gebunden mit Johannesskörnermehl oder Quarkkernmehl

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

Hergestellt von:  
**Menu Express**  
**Gotha GmbH**  
& CO.KG

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**

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

**Di**

**Hähnchenbruststreifen**  
auf frischem Waldorfsalat,  
Baguettebrötchen und Butter a1,C,G,I,J

**Mi**

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

**Do**

**Tortellini – Salat** a1,C,G,I,J  
mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,  
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst

**Fr**

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

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Gemüsefrikadelle**, a1,C,F,G,I,J

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

**Kartoffelflaschen** a1,F,G,I,J

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,  
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

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

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

**Rührei**

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

**Apfelstrudel**

mit heißer Vanillesoße, dazu Obst a1,G

## MENÜ 7 Sondermenü

**Hähnchenbrust natur**

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

**Krustenbraten**

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

**Lachsfilet 8**

auf Blattspinat mit Bandnudeln,  
dazu Dessert a1,G

**Schweinesteak**

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

**Gebackene Kalbsleber**

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

## MENÜ 5

**Salatpokal** a1,G,C

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

## MENÜ 8

**Käse-Lauch-Cremesuppe**

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

**Täglich**

von

**Montag bis Freitag**

**11. Woche**

**Guten Appetit**

Änderungen vorbehalten



Abendbrot vom 09.03. bis 15.03.2026

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>A, C, G, J</sub>

**Di**

**Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)**  
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Eiersalat**  
mit Schinkenwürfeln, dazu  
1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, C, G, J</sub>

**Do**

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot  
und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**Schnitzel paniert**  
mit Kartoffelsalat  
<sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Bunter Schichtsalat**  
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken  
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen <sub>A, C, G</sub>

**So**

**Gemischte Käseplatte**  
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben  
Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

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 Nitrit Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl

Abendbrot vom 09.03. bis 15.03.2026

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>A, C, G, J</sub>

**Di.**

**Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)**  
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Eiersalat**  
mit Schinkenwürfeln, dazu  
1 Baguettebrötchen und Butter <sub>A, C, G, J</sub>

**Do**

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot  
und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**Schnitzel paniert**  
mit Kartoffelsalat  
<sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Bunter Schichtsalat**  
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken  
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen <sub>A, C, G</sub>

**So**

**Gemischte Käseplatte**  
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben  
Pumpernickel und Butter <sub>A, G</sub>

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 Nitrit Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl