

# 24. Woche

Kundenname:  
Tour:



## MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

**12.06. Mo** Erbsensuppe mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**13.06. Di** deftiger Wurstgulasch dazu bunte Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I

**14.06. Mi** Cordon-bleu A1,G,I,J gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

**15.06. Do** 2 Backfischhappen in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat A1,F,G,D

**16.06. Fr** Schweinebraten mit Sauce, dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

## MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

**Thüringer Knacker** mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senfütchen, Dessert A1,G,I

**gebratener Hacklops** mit Kräutern, dazu Letscho und Röstkartoffeln A1,F,I

**Geflügelberragout** in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Bohnensalat A1,G,I

**Schweineroulade** mit Sauce, dazu Rahmhampignons und Salzkartoffeln A1,G,I,J

**deftige Krautpfanne** Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,I

## MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

**Hähnchenbrust natur** mit Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE Kcal

**Rinderbraten** mit Sauce, dazu Schwarzwurzel und Serviettenknödel A1,F,G,I,J 3,0 BE Kcal

**Würzfleisch vom Schwein** in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und Bohnensalat A1,F,G,L 3,0 BE Kcal

**Gulasch halb und halb** in Sahnesauce, dazu Butternudeln und Karotten-Apfel-Salat A1,C,G,I 3,0 BE Kcal

**Hokifilet (Fisch) natur** A1,C,F,G,I,J mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und fruchtiger Krautsalat 3,0 BE Kcal

## MENÜ II

**17.06. Sa** Schnittdohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

**18.06. So** Kasselerbraten mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

## MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**17.06. Sa** ofenfrischer Hackbraten<sup>1</sup> A1,C,F,G,I mit Sauce<sup>10</sup>, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE Kcal

**18.06. So** Rindersauerbraten A1,F,G,I,J mit Sauce<sup>10</sup>, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE Kcal

**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 = geschwärzelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskeremehl od. Quarkermehl

- Allergene:**  
A1 (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 = Cashewnüsse  
H5 = Pecannüsse  
H6 = Paranüsse  
H7 = Pistazien  
H8 = Macadamia  
I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamnamen  
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

12.06. **Mo** **Holländischer Käsesalat** A1,F,G,I  
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und  
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

**Brokkoli-Kohlrabigemüse**  
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und  
Dessert A1,F,G,J

**gefüllte Putenrolle mit Brokkoli**  
dazu Kurkumagemüsesauce und Band-  
nudeln, Dessert A1,F,G,I,J

13.06. **Die** **bunter Obstsalat**  
mit verschiedenen Sorten der Saison

**feine Schokohefeklöße**  
dazu warme Vanillesauce A1,G

**Holsteiner Schnitzel** A1,C,G  
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,  
Kartoffelgratin, dazu Salat und Obst

14.06. **Mi** **Kal. Nudelsalat mit Mozzarella** A1,C,F,G  
Tomaten, Rucola, Knobli., Kochschinken,  
Pinienkernen, Balsamicodressing, Dessert

**Gemüsecurry**  
dazu gedünsteter Reis und Kräuterdip  
A1,F,G,I

**Hirschrollbraten** A1,C,G,I  
mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Rot-  
kohl & 2 Thüringer Klöße, Dessert

15.06. **Do** **Hähnchenbruststreifen** A1,F,G  
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,  
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

**Butternudeln**  
in feiner Käsesahnesauce, dazu Karotten-  
Apfel-Salat und Dessert A1,C,G

**Zwiebelschnitzel** A1,C,F,G,I,J  
mit Zwiebelgemüse und Speckpüree,  
dazu Karotten-Apfel-Salat, Dessert

16.06. **Fr** **gebratene Putenbrust**  
mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und  
Mixed Pickles C,F,G,J

**feines Eierragout**  
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu  
Salzkartoffeln & frisches Obst A1,C,F,G,I,J

**gefüllte Schweinelendchen** A1,G,I  
mit Hackfleisch, Cham.-Rahmsauce,  
hausm. Spätzle, frucht. Krautsalat, Obst

**Täglich**  
von

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ V

**Salatpokal**  
frische Salate der Saison mit  
Partyfrikadellen, Sojasprossen und  
Paprika, dazu 1 Brötchen und  
American Dressing A1,G

## MENÜ VIII

**Haxe gegrillt**  
dazu hausgemachter Kartoffelsalate  
und Senfütchen A1,G

**24. Woche**

Abendbrot vom 12.06. bis 18.06.2023

**Holländischer Käsesalat**

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

**Mo**

**Schnittlauchquark**

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

**Di**

**Käseplatte**

2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpnickel & Butter A1,G

**Mi**

**Schinkenplatte<sup>9</sup>**

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

**Do**

**gebratene Putenbrust**

mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

**Fr**

**Hausmacher Stütze**

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

**Sa**

**Geflügelsalat**

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

**So**

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 erhalten

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 enth.

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 12.06. bis 18.06.2023

**Holländischer Käsesalat**

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

**Mo**

**Schnittlauchquark**

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

**Di**

**Käseplatte**

2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpnickel & Butter A1,G

**Mi**

**Schinkenplatte<sup>9</sup>**

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

**Do**

**gebratene Putenbrust**

mit Remouladensauce, Kartoffelsalat und Mixed Pickles C,F,G,J

**Fr**

**Hausmacher Stütze**

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

**Sa**

**Geflügelsalat**

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

**So**

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit, Pökelsalz

10= gebunden mit

Johanniskernmehl

Guarkernmehl

1 = mit Farbstoff

Pökelsalz

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit