

48. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

**24.11.
Mo** **bunter Gemüseeintopf**
mit Kartoffeln und Fleischeinlage,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

feiner Griesbrei

**25.11.
Di** mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeercompott A1,G

Eierpaddy

**26.11.
Mi** auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und
frisches Obst A1,C,F,G,I

2 Backfischhappen

**27.11.
Do** in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffel-
brei und rote Bete Salat A1,D,F,G

Hähnchenschnitzel

**28.11.
Fr** mit Kaisergemüse, dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce und
Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I

Hackklops (Schwein)
mit Sauce, dazu Apfelsrotkohl und
Salzkartoffeln A1,C,G,I,J

Schweinegulasch
in Sahnesauce, dazu Erbsengemüse
und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Thüringer Grützwurst
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,J

panierte Jagdwurst
auf Bayrischkraut (Weißkraut süß-sauer
gewürzt), dazu Salzkartoffeln A1,F,G,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

Putenfrikassee
mit Erbsen, dazu gedünsteter
Reis und Dessert A1,F,G,I

Eiw. 24
Fett 26
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

gedünstete Hähnchenbrust
mit Sauce, dazu Vitalgemüse und
Salzkartoffeln A1,F,G,I

Eiw. 17
Fett 9
KH 40
KJ 1313
Kcal 316

Möhrchenpfanne „Schneller Hase“
Hähnchenstreifen mit Möhren in Sauce
dazu Nudeln, Dessert A1,C,G,I

Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

Spätzle- Eintopf A1,C,F,G,I
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu
1 Brötchen und Dessert

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 288

gedämpftes Seelachsfilet A1,D,F,G,I,J
mit mediterranem Gemüse, dazu
gedünsteter Reis

Eiw. 36
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

**29.11.
Sa** **Schnittbohneneintopf**
mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

ofenfrischer Hackbraten A1,C,F,G,I
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln, Dessert

Eiw. 3
Fett 22
KH 35
KJ 1887
Kcal 332

**30.11.
So** **Kasselerbraten**
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Brokkoli und
Salzkartoffeln, frisches Obst

Eiw. 46
Fett 21
KH 40
KJ 2663
Kcal 637

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 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johanniskernmehl
od. Guarkernmehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

24.11.
Mo

Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

25.11.
Di

Katalanischer Salatteller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunf.,
Zwiebeln, Dress., Brötchen, Butter A1,D,G

26.11.
Mi

Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-
blumenkerne, Balsamicodressing, Dessert

27.11.
Do

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

28.11.
Fr

Fitneßsalatteller mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix,
Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

**Täglich
von
Montag bis Freitag**
Guten Appetit

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

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

Käsespätzle A1,C,G
mit Rahmsauce, Käse und Röstzwiebeln,
dazu Eisbergsalat mit Dressing, Obst

Gemüsefrikadelle
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und
Bohnensalat, Dessert A1,G,I

Couscous-Gemüsepfanne
mit Kokossauce, dazu rote Bete und
frisches Obst A1,F,G,I

Tortellini A1,G
mit Käse gefüllt, dazu feine Kräuter-
Tomatensauce & Salat, Dessert

MENÜ VII Sondermenü

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

Viktoria-Seebarschfilets A1,D,G
mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu
Salzkartoffeln, Salat und frisches Obst

gebratene Kalbsleber A1,G,I,J
mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffelpüree, Bohnensalat und Dessert

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

Putenbrustgeschnetzeltes A1,C,F,G,I,J
„Zürcher Art“ mit Champignons und
Reibekäse, dazu Spätzle und Dessert

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Piccolo Schnitzel, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing
A1,C,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse in
süß-saurer Sauce, dazu Dessert
A1,C,F,G,I

48. Woche

Abendbrot vom 24.11. bis 30.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo **Geflügelsalat**

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu Brötchen, Butter 1,D,G

Di **Streichwurstplatte**

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter

Mi **Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A1,G

Do **hausgemachte Wurstplatte**

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Fr **2 Stück Rollmops mit Garnitur,**

2 Brötchen und Butter A

Sa **Hausmacher Sülze**

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

So **Geflügelsalat**

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

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

So

Abendbrot vom 24.11. bis 30.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo **Geflügelsalat**

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu Brötchen, Butter 1,A1,D,G

Di. **Streichwurstplatte**

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter

Mi **Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A1,G

Do **hausgemachte Wurstplatte**

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter
und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Fr **2 Stück Rollmops mit Garnitur,**

2 Brötchen und Butter A

Sa **Hausmacher Sülze**

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

So **Geflügelsalat**

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

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 oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten