

12. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

17.03. mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G

Nudeleintopf

auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senf, Dessert A1,G,I

Thüringer Knacker

auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G

gebratener Fleischkäse

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 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsemen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

18.03. Jagdwurst, saure Gurke und Zwiebeln in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und Obst

Wurstgulasch A1,G,I

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

deftige Krautpfanne

in Sauce, dazu Gnocchi und frisches Obst A1,F,G,I

Paprika-Sahne-Hähnchen

Eiw. 26
Fett 27
KH 38
KJ 2353
Kcal 583

19.03. gedämpftes Seelachsfilet in Kräuter-Senfauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat A1,D,F,G,I,J

gedämpftes Seelachsfilet

mit Barbecue Sauce, dazu hausgemachte Röstkartoffeln A1,F,I

Geflügelhacksteak

dazu 1 Brötchen und Dessert

Kohlrübeneintopf A1,G,I

Eiw. 32
Fett 16
KH 38
KJ 2017
Kcal 485

20.03. mit Sauce, dazu Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I

Hähnchenschnitzel

in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Rotkrautsalat A1,G,I

Schweineleber

in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat A1,F,G,I 3,0 BE

Würzfleisch vom Schwein

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

21.03. mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln A1,G,I

Schweinebraten

Szegeidner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

gekochtes Rindfleisch A1,G,I

Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

MENÜ II

22.03. mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

Weißer Bohneneintopf

3 Gehacktesklößchen auf Rahmkohlrabi mit Salzkartoffeln, dazu Dessert A1,F,G,I,J

3 Gehacktesklößchen

Eiw. 36
Fett 20
KH 48
KJ 2335
Kcal 557

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

23.03. mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

Rindersauerbraten

Schweinesteak natur A1,C,F,G,I mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst

Schweinesteak natur A1,C,F,G,I

Eiw. 33
Fett 12
KH 44
KJ 2148
Kcal 513

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

- 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 Johannessermehl od. Guarkeermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,G

Blumenkohl-Käsemedaillon

mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert A1,G,I

Hähnchenbrustfilet „Piccata“

mit Käsepanade, dazu Tomatensauce & Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I

Reisnudelsalat

mit Gyros und Tzatziki, dazu frisches Obst A1,C,F,G

4 Eierkuchen

mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

Lachsfilets

auf Blattspinat, dazu Bandnudeln und frisches Obst A1,D,G

18.03.
Die

Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,G

Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust Schwarzwurzeln, Dressing, Bröt. & Butter

Gemüseplatte „Gärtnerin“

mit Bärlauch-Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat, Dessert A1,G,I

19.03.
Mi

Blattsalate mit Weintrauben, Käse

Lollo Bianco, Radicchio, Schalotten, Nusskerne, Dress., Croutons, Bröt., Butter A1,G

Frühlingsrolle

in Kurkumasaucе, dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat A1,F,G,I,J

Schweinekrustenbraten

mit Sauce und 2 Thüringer Klößen, dazu Rotkrautsalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

20.03.
Do

gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich- und Ananasscheibe, dazu bunter Nudelsalat A1,C,F,G,J

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensauce, dazu Spiralen und Dessert A1,C,G

Lammbraten A1,F,I,J

mit Thymiansauce, dazu Butterbohnen und Semmelknödel, Dessert

21.06.
Fr

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

Hausgemachte Soljanika

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

12. Woche

Abendbrot vom 17.03. bis 23.03.2025

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter, A1,G

Di Salamiplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

Mi hausgemachter Kräuterguark

dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und Butter F,G,I

Do Schinkenplatte⁹

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

Fr Nudelsalat

mit gebratener Hähnchenkeule A1,C,F,G,J

Sa Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,

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

Abendbrot vom 17.03. bis 23.03.2025

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen und Butter, A1,G

Di. Salamiplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

Mi hausgemachter Kräuterguark

dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und Butter F,G,I

Do Schinkenplatte⁹

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

Fr Nudelsalat

mit gebratener Hähnchenkeule A1,C,F,G,J

Sa Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,

- 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 Guarkeermehl

- 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 Guarkeermehl