



43. Woche

Kundenname:
Telefonnummer:



	MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
19.10. Mo	Nudeleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1, F, G, I, F	Kasselerkamm 9 auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I,	Fleischkäse auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I 3,0 BE Eiw. 31 Fett 20 KH 41 KJ 2045 Kcal 489
20.10. Di	Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln a1, F, I	2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1, F, G, I	Zucchinipfanne 5, a1, F, I Rindfleisch und Zucchini in Tomatensoße, Nudeln, Obst 4,0 BE Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 Kcal 524
21.10. Mi	3 Hefeklöße mit heißen Zimtpflaumen, Obst a1, C, G	Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1, G, I, J, (2 Folien)	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1, C, F, G, I 3,0 BE Eiw. 38 Fett 22 KH 51 KJ 2764 Kcal 656
22.10. Do	Paprikagulasch vom Schwein dazu Spiralen und Obst a1, G, I, J	Rahmschnitzel mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat a1, F, G, I, C	Gegrillte Hähnchenkeule a1, C, F, G, I, J in Geflügelsoße, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE Eiw. 32 Fett 19 KH 38 KJ 2433 Kcal 583
23.10. Fr	Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree a1, C, F, G, I, J	Seelachsgrillfilet 8 auf Ratatouillegemüse, dazu Reis und Obst a1, F, G, I	Putenoberkeulenbraten mit Soße, dazu Erbsengemüse, Salzkartoffeln a1, F, G, I, J 3,0 BE Eiw. 40 Fett 21 KH 36 KJ 2112 Kcal 504

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost
24.10. Sa	Hähnchenrahmgulasch mit Spiralen und Rote Beete Salat, Dessert a1, G, C, I, F	Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen 4 und feinem Gemüse, Dessert a1, F, I 3,0 BE Eiw. 17 Fett 19 KH 38 KJ 1657 Kcal 393
25.10. So	Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1, C, F, G, I,	Putenbrustbraten in Sahnesoße, dazu Sommergemüse, Salzkartoffeln, Kompott a1, F, I 3,0 BE Eiw. 43 Fett 18 KH 48 KJ 2445 Kcal 581

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 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Natriumpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Guarkernmehl

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

Hergestellt von:
Menü 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, Jmit 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, Jmit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert**Kartoffeltaschen** a1, F, G, I, Jmit 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**Thüringer Knacker** 9, 4auf Sauerkraut und Salzkartoffeln,
Dessert a1, I, J**Schlachtplatte mit Leberwurst** 9Rotwurst, Bratwurst, Wellfleisch, dazu
Sauerkraut u Kartoffelpüree, Obst a1, G, I, J**Schweinehaxe gepökelt, gegrillt** 9mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
(getrennt verpackt), Dessert a1, G, I, J**Krustenbraten mit Schwarte**dazu Soße und 2 Thüringer Klöße,
Rettich Salat, Dessert a1, G, F, I, J**Gepökelter Schweinerücken** 9auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F, I, J, 4**MENÜ 5****Salatpokal** a1, G, Cmit 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**
Änderungen vorbehalten**43. Woche****Guten Appetit**

Abendbrot vom 19.10. bis 25.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, C, G, J

Di **Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)**
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Mi **Eiersalat**
mit Schinkenwürfeln, dazu Baguettebrötchen
und Butter A, C, G, J

Do **2 Stück Rollmops**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A, G

Fr **Schnitzel paniert**
mit Kartoffelsalat
A, C, G, J

Sa **Bunter Schichtsalat**
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu Baguettebrötchen A, C, G

So **Gemischte Käseplatte**
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A, G

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 19.10. bis 25.10.2026

Änderungen vorbehalten

Mo **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, C, G, J

Di. **Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)**
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Mi **Eiersalat**
mit Schinkenwürfeln, dazu Baguettebrötchen
und Butter A, C, G, J

Do **2 Stück Rollmops**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter A, G

Fr **Schnitzel paniert**
mit Kartoffelsalat
A, C, G, J

Sa **Bunter Schichtsalat**
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu Baguettebrötchen A, C, G

So **Gemischte Käseplatte**
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A, G

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