

49. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kenzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

01.12. Mo **Frischer Möhreeneintopf**
mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und
Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I

Szegediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut,
dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

Hühnerfrikassee 10 Eiw. 24
mit Erbsen, dazu Risotto, Fett 36
Dessert a1,F,G,I KH 44
3,0 BE KJ 2500
Kcal 599

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
h8 Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

02.12. Di **Deftiger Wurstgulasch 4**
mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit
Dressing a1,G,F,I

Thüringer Rostbrätl
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln,
dazu Kompott a1,G,F,I

Fischfilet Eiw. 40
auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, Fett 28
dazu Kompott a1,F,G,I KH 36
3,0 BE KJ 2178
Kcal 520

03.12. Mi **Vanillereisbrei**
bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus
u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

Schweineschnitzel
mit Rahmchampignons 3,
dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J

Frikadelle Eiw. 47
mit Soße 10, dazu Schwarzwurzeln und Fett 27
Salzkartoffeln a1,C,F,G,I KH 36
3,0 BE KJ 2535
Kcal 606

04.12. Do **Grützwurst**
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst
a1,F,G,I

Makkaroni
mit Schinken und einer Käsesahnesoße,
dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J

3 gekochte Eier Eiw. 33
mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln Fett 20
und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I KH 37
3,0 BE KJ 2163
Kcal 517

05.12. Fr **Hackfleischbällchen**
mit Champignonrahmsoße und Spiralen,
dazu Obst a1,F,G,I

Seelachsfilet paniert
mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln,
dazu Karottensalat a1,F,G,I,J

Hähnchenbrustfilet Eiw. 27
mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Fett 9
Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I KH 39
3,0 BE KJ 1488
Kcal 349

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

06.12. Sa **Geflügelpfanne a1,F,G,I**
Putenstreifen in Rahmsoße mit feinem
Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

Reiseintopf Eiw. 25
mit feinem Gemüse und Fleisch- Fett 21
klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I KH 44
3,0 BE KJ 1935
Kcal 436

07.12. So **Mutzbraten**
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

Putengulasch 10 Eiw. 68
mit Frühlingsgemüse und Fett 18
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I KH 46
3,0 BE KJ 2617
Kcal 625

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 Natripökelsalz
10 = gebunden mit Johanneskernmehl
oder Quarkkernmehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,G,J

Di

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert a1,C,G

Vegane Hackbällchen

mit Kichererbsen-Kürbiscurry, dazu Reis, Dessert a1,F,G,I,J

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisorisotto, Dessert a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Thüringer Knacker

auf Sauerkraut und Salzkartoffeln, Dessert a1,I,J,4

Schlachteplatte mit Leberwurst

Rotwurst, Bratwurst, Wellfleisch, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Obst a1,G,I,J

Schweinehaxe gepökelt, gegrillt

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (getrennt verpackt), Dessert a1,G,I,J

Krustenbraten mit Schwarte

dazu Soße und 2 Thüringer Klöße, Rettichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe

auf Grünkohl mit Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I,J,4

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Sojasprossen, Paprikastreifen u.
Partyfrikadellen,
Brötchen, French Dressing,
Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Salami Pizza ,

mit gemischtem Salat und
Dressing
a1,G,J,I,
Montag bis Freitag

Täglich
Von
Montag bis Freitag
Guten Appetit
Änderungen vorbehalten

49. Woche

Abendbrot vom 01.12. bis 07.12.2025

Änderungen vorbehalten

Mo **Salami-Käseplatte**
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter A

Di **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi **Schnittlauchquark**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Do **Schweineschnitzel paniert**
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr **2 Stück Rollmops**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Sa **Bratenplatte**
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So **Käsesalat**
dazu 1 Baguettebrötchen 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 = Weichfrere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Abendbrot vom 01.12. bis 07.12.2025

Änderungen vorbehalten

Mo **Salami-Käseplatte**
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter A

Di **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi **Schnittlauchquark**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter A, G

Do **Schweineschnitzel paniert**
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr **2 Stück Rollmops**
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
A

Sa **Bratenplatte**
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So **Käsesalat**
dazu 1 Baguettebrötchen 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 = Weichfrere
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

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