



05. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

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

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

Geflügelfrikadelle mit Sauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I 3,0 BEKcal 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

31.01. Di Makkaroni mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahnesauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu hausgemachter warmer Kartoffelsalat A1,C,F,G,I

Schweinebraten mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln A1,G,I,J 3,0 BEKcal 41
Fett 40
KH 48
KJ 3256
Kcal 777

01.02. Mi Putenfrikassee dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat A1,F,G,I

Currywurst in Tomaten-Curryrahm, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Rotkrautsalat A1,F,G,I

gebratener Leberkäse auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,G 3,0 BEKcal 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

02.02. Do Hähnchenschnitzel mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I

Kalbsgulasch in Sahnesauce, dazu Rosenkohlgemüse und Serviettenknödel A1,C,F,G,I,J

Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I 3,0 BEKcal 22
Fett 20
KH 39
KJ 2178
Kcal 520

03.02. Fr Bolognese-Fleisch-Kräutersauce dazu Spaghetti und Parmesan Käse, frisches Obst A1,C,F,G,I

Haxenfleisch mit Sauce auf Porreegemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

gedämpftes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat A1,C,F,G,I,J 3,0 BEKcal 36
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

04.02. Sa Putenrahmgulasch mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu Dessert A1,C,F,G,I

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen und feinem Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BEKcal 25
Fett 18
KH 45
KJ 2617
Kcal 625

05.02. So gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch) mit Sauce, dazu Sommergemüse und Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BEKcal 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- Allergene:**
A1 (-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 = 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 = geschwärzt
9 = geschwärzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Quarkermehl

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

Gnocchipfanne

mit bunten Gemüse und Rahmsauce, dazu Salat und Dessert A1,G

Cordon-bleu vom Schwein

mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

feiner Obstsalat

Bananen, Kiwi, Äpfel, Mandarinen, Ananas, Pfirsiche, Birnen, Rosinen

feine Germknödel

gefüllt mit Kirschen, dazu warme Vanillesauce A1,G

Lammkeule A1,F,I,J

mit Thymiansauce, Ratatouillegemüse, dazu gedünsteter Reis, fisches Obst

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftübbchen A1,C,G,I,J

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensauce, dazu gedün. Reis und Rotkrautsalat, fisches Obst A1,G

Krustenbraten

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

02.02.

Do

Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G

Tomaten, Rucola, Knob., Kochschinken, Pinenkernen, Balsamicodressing, Dessert

Gemüseschnitzel

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

Viktoria-Seebarschfilets A1,G

mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln & Eisbergsalat, Dessert

03.02.

Fr

Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,G

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

Gemüseplatte „Gärtnerin“

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

gefüllte Putenrolle mit Brokkoli

dazu Kurkumagemüsesauce und Bandnudeln, fisches Obst A1,F,G,I,J

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchenbruststreifen, dazu 1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

MENÜ VIII

Soljanka

dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

05. Woche

Guten Appetit

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 30.01. bis 05.02.2023

Abendbrot vom 30.01. bis 05.02.2023

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Mo

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse, Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di

gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Leberkäse, Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftütchen A1,C,G,I,J

Mi

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftütchen A1,C,G,I,J

Schnittlauchquark

dazu 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,F,G,I

Do

Schnittlauchquark
dazu 2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,F,G,I

Allergene:

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdsüsse
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=Erdsüsse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthn.

Fr

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Fr

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Streichwurstplatte
mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergene erhalten

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

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

Pökelsalz

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit