



13. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (Ohne Kennzeichnung)

23.03. Mo Frischer Möhrenintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,1

24.03. Di Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,1

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

26.03. Do Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,1

27.03. Fr Seelachsfilet paniert mit Petersiliensose und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,1,1

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,1

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,1,1

Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Kraussalat a1,F,C,G,1,1

Hackfleischhällchen mit Champignonrahmsauce und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikasse 10 mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,1 3,0 BE

Fischfilet auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,1 3,0 BE

Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,1 3,0 BE

*3 gekochte Eier mit Petersiliensauce 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,1 3,0 BE

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,1 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

28.03. Sa Geflügelpanne a1,F,G,1 Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

MENÜ 3 Schonkost

Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert a1,F,G,1 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,1

MENÜ 3 Schonkost

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,1 3,0 BE

29.03. So mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,1

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,1 3,0 BE

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,1 3,0 BE

Hergestellt von: Menü Express Gotha GmbH & CO.KG

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guter 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 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitritpökelsalz
10 = gebunden mit Johanneskernmehl oder Quarkermehl

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

h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia

Eiw. 27
Fett 9
KH 39
KJ 1488
Kcal 349

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 40
Fett 28
KH 36
KJ 2178
Kcal 520

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517

Eiw. 24
Fett 36
KH 44
KJ 2500
Kcal 599

Eiw. 68
Fett 18
KH 46
KJ 2617
Kcal 625

Eiw. 25
Fett 21
KH 44
KJ 1935
Kcal 436

Eiw. 47
Fett 27
KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Eiw. 33
Fett 20
KH 37
KJ 2163
Kcal 517



13. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

23.03. Mo
Frischer Möhrenintopf mit Kasselertfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I

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

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

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

27.03. Fr
Seelachsfilet paniert mit Petersiliensöße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,IJ

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

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

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

Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Kraussalat a1,F,C,G,I,IJ

Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsoße und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassee 10 mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Fischfilet auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE

Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE

3 gekochte Eier mit Petersiliensöße 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

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

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

MENÜ 3 Schonkost

Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert



Guter Appetit

Änderungen vorbehalten
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

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

- 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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Quarkermehl

EW	Fett	KH	KJ	Kcal
25	21	44	1935	436
21	18	46	2617	625

EW	Fett	KH	KJ	Kcal
27	9	39	1488	349
20	20	37	2163	517

EW	Fett	KH	KJ	Kcal
24	36	44	2500	599
40	28	36	2178	520

EW	Fett	KH	KJ	Kcal
47	27	36	2535	606
33	20	37	2163	517

EW	Fett	KH	KJ	Kcal
24	36	44	2500	599
40	28	36	2178	520

Abendbrot vom 23.03. bis 29.03.2026

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

- 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 Johanniskeimehl oder Quarkkeimehl

Abendbrot vom 23.03. bis 29.03.2026

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

- 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 Johanniskeimehl oder Quarkkeimehl

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