

31. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (ohne Kennzeichnung)

MENÜ II (rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

28.07. Mo Kartoffelsuppe mit Fleischseinlage, Möhre und Sellerie, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Kohlroulade mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

gebratener Fleischkäse auf Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G 3,0 BE Kcal 520

29.07. Di 4 Eierkuchen mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

pikantes Putenfrikassee dazu gedünsteter Reis und Rote Bete Salat A1,F,G,I

paniertes Fischfilet auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,D,F,G 3,0 BE Kcal 520

30.07. Mi Hacklops (Schwein) mit Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,J

gebratenes Schweinesteak mit pikantem Letscho und Röschkartoffeln A1,F,I

Hähnchenbrustfilet natur in Geflügeljus, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE Kcal 316

31.07. Do Wurstgulasch A1,G,I Jagdwurst, Gurke und Zwiebel in Tomatensauce dazu Nudeln und frisches Obst

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

3 gekochte Eier in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat A1,C,G,I 3,0 BE Kcal 563

01.08. Fr gedünstetes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkautsalat A1,D,F,G,I,J

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

Italien. Tomatenfleisch A1,F,G,I Schweinefleisch mit Tomatenwürfeln dazu Reis und Dessert 3,5 BE Kcal 777

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

02.08. Sa Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Krautsalat, Dessert A1,F,G,I

Möhreneintopf A1,F,G,I mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln & Gartenkräutern, Dessert 3,0 BE Kcal 393

03.08. So Cordon-bleu vom Schwein mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE Kcal 581

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben 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 Johannesskermehl od. Guarkeermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

28.07. Mo russische Eier A1,C,D,F,G,I
2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

Tortellini
mit Käse gefüllt, dazu Spinat- Käsesauce und Salat, Dessert A1,G

Schweinelendchen „Försterin“ A1,G,I
mit Champignon-Sahne-Sauce und hausm. Spätzle, dazu Salat und Dessert

29.07. Die Hähnchenbrust auf Blattsalaten
mit Tomaten- & Gurkenscheiben, Kräuter- dressing, Croutons, Brötchen & Butter A1,G

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail- Dip, dazu Rote Bete A1,C,F,G,I,J

Hasenpfeffer
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

30.07. Mi bunter Nudelsalat mit Jagdwurst
Paprika, Tomaten, Champignons, fischen Kräutern, Frenchdressing, Dessert A1,C,F,G

Gemüseschnitzel
mit Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

Viktoria-Seebarschfilets A1,G
mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat, Dessert

31.07. Do bunter Obstsalat H1
(Ananas, Apfel, Birne, Pfirsich, Kiwi, Mandarine, Melone), Karam. Mandeln

panierter Fetakäse
mit Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat A1,F,G,I

Lammgulasch
mit Speckbohnen und Semmelknödel, dazu frisches Obst A1,F,G,I

01.08. Fr Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais
Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Putenbrust, Dressing, Bröt. & Butter A1,G

Bandnudeln
mit Brokkoli in Rahmsauce und Dessert A1,C,G,I

Hamburgerschnitzel
mit Spiegelei und Röstkartoffeln, dazu Rotkrautsalat und Dessert A1,F,G,I,J

Täglich von Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison
Putenbruststreifen,
Sonnenblumenkerne, Mandarinen und Croutons, dazu
1 Brötchen und Kräuterdressing A1,G

MENÜ VIII

Kesselgulasch
Schweinegulasch mit Paprika,
Champignons und Kartoffelwürfeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

31. Woche

Abendbrot vom 28.07. bis 03.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

russische Eier (2 halbe Eier mit Lachersatz und Sardellen) auf Fleischsalat, dazu Brötchen A1,C,D,F,G,J

Mo

russische Eier (2 halbe Eier mit Lachersatz und Sardellen) auf Fleischsalat, dazu Brötchen A1,C,D,F,G,J

Di

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter

Di.

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter

Mi

Hacklops
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,G

Mi

Hacklops
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,G

Do

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Do

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

Fr

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst) dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

Sa

bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

Sa

bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

So

gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A1,G

So

gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und 2 Scheiben Pumpernickel A1,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

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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

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 Guarkeimehl