



35. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

25.08. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

26.08. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

27.08. Mi Gepökelter Schweinekamm, 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

28.08. Do Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

29.08. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

2 Rostbratwürstchen 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1,F,I

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße dazu Makkaroni, Obst a1,I,J,R,G 3,5 BE

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

30.08. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

31.08. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

MENÜ 3 Schonkost

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

Putenbraten mit Soße dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten 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 Johannisfermehl oder Guarfermehl

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

Allergene:
A = 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

Eiw.	25
Fett	34
KH	37
KJ	2423
Kcal	576

Eiw.	29
Fett	24
KH	43
KJ	2228
Kcal	532

Eiw.	36
Fett	34
KH	36
KJ	2475
Kcal	591

Eiw.	32
Fett	6
KH	36
KJ	1649
Kcal	392

Eiw.	42
Fett	19
KH	42
KJ	2175
Kcal	514

Eiw.	25
Fett	34
KH	37
KJ	2423
Kcal	576

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,g

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reissorotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,g.

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1,g,l,j

Di **Verschiedene Salate der Saison**
mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing g

Käsespätzle a1,c,g,
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

Krustenbraten
mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat,
Dessert a1, g,l,j,

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,g,l,c

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,g
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsoße dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,c,f,g,l

Do **Griechischer Bauernsalat**
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,g

Brokkoli Auflauf a1, c,g
mit Salzkartoffeln und Dessert

Schweinesteak
mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,f,g,l,j

Fr **Bunter Eiersalat**
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,g,j

Nudel-Spinat- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,c,g

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,l,j,g

Täglich
Von
Montag bis Freitag

MENÜ 5
Salatpokal
Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing
a1, G.

MENÜ 8
Milchreis
mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
g
Montag bis Freitag

35. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 25.08. – 31.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c,d,e

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a,c

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter f,g,i

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf a,c,g,j

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat a,c

- 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

Abendbrot vom 25.08. – 31.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c,d,e

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a,c

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter f,g,i

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf a,c,g,j

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat a,c

- 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