



DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 20.02. - 26.02.2023

08. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

20.02. Mo Erbseintopf,⁹ mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,f,r,1

21.02. Di Gellügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,c,f,g,l,j

22.02. Mi Eisbeinfleisch⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,f,c,g,l,j

23.02. Do Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, dazu Reis Farmersalat a1,c,f,g,1

24.02. Fr Gehacktesoße mit Champignons, dazu Spaghetti und Gurkensalat a1,f,g,1

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,c,f,1

2 Rostbratwürstchen⁴ auf Spinat, dazu Salzkartoffeln a1,f,g,1

Seelachs paniert mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat a1,c,f,g,1

Thüringer Knacker⁹ auf Bayrisch Kraut mit Salzkartoffeln, dazu Obst g,f,a,1

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Blumenkohl 5 und Salzkartoffeln a1,f,1

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsauce 10, Fruchten, dazu Risotto, Dessert a1,f,g,1 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 25, KH 41, KJ 2297, Kcal 551

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,f,1 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 26, KH 48, KJ 2297, Kcal 573

Hühnersuppenintopf mit Gemüse- und Reisemlage, Dessert, f,1 3,0 BE
Eiw. 38, Fett 20, KH 36, KJ 2467, Kcal 594

Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,c,f,g,1
Eiw. 32, Fett 18, KH 36, KJ 1705, Kcal 406

Gedünsteter Seelachs in Dillsauce 10, dazu Salzkartoffeln mit Karottenrohkost 5, a1,c,f,g,l,j 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

25.02. Sa Schnittbohneintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,f,1

26.02. So Kasselerbraten⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,c,f,g,l,j

MENÜ 3 Schonkost

Ofenfrischer Hackbraten⁴ mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,c,f,g,1 3,0 BE
Eiw. 30, Fett 22, KH 35, KJ 1887, Kcal 332

Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,f,g,l,j 4,0 BE
Eiw. 46, Fett 21, KH 40, KJ 2663, Kcal 637

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Guarkeimehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1.G

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst.a1.

Hirschrollbraten "Diana"
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A.F.G.1

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli,a1.a2.a3.a4.G

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesauce, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert,a1.C.F.G.1.J

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1.J.I.F

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen und
Farnersalat,a1.G

Blumenkohl "Polnisch "
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert,a1.C.F.G.1

Schweineroulade
mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, a1.J.I.G.

Do

Wurstsalat
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst,a1.G

Süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1.G

gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsauce und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1.G.J.I.F

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebröckchen und Butter,a1.G

Tortellinis
mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchtstücken, gem. Salat, Dessert,a1.F.G.1

Putenbrustgeschnetzeltes
dazu Kukurmagemüsesauce und
Bandnudel, Dessert a1.G.F.J.1

Täglich

Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Bröckchen
a1.G.

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Bröckchen und Obst
a1.F.1
Montag bis Freitag

08. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 20.02. bis 26.02.2023

Abendbrot vom 20.02. bis 26.02.2023

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Mo Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Di Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Di. Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Do Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Fr Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Fr Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa Hausmacher Sülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

Sa Hausmacher Sülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

So Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

So Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

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 Natri Phosphat
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 Natri Phosphat
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl