

46. Woche

Kundenname:
Tour: _____

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

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

Burgunderbraten
mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Geflügelrikadelle
dazu Sauce, Apfelrotkohl und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,G,I 3,0 BE
Kcal 606

Allergene:
A1(4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste

14.11. Di pikantes Hühnerfrikassee
dazu gedünsteter Reis und frisches Obst
A1,F,G,I

Thüringer Rostbrätel
mit gebratenen Zwiebeln, dazu Röst-
kartoffeln A1,F,G,I

Wirsinggemüse
mit Kasselersfleisch, dazu Salz-
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 554

A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja

15.11. Mi deftiger Wurstgulasch
dazu Gabelspaghetti und Karottenrohkost
A1,C,G,I

paniertes Fischfilet
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und
Karottenrohkost A1,D,F,G

Kohlrübenintopf A1,G,I
mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, KH
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 2114

G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse

16.11. Do Cordon-bleu A1,G,I,J
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu
Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln

Chili Con Carne
mit gebratenen Hackfleisch, dazu gedünsteter
Reis und frisches Obst A1,F,G,I

Seelachsfilet natur A1,D,F,G,I
in Bärlauch-Sahnesauce, dazu Julienne-KH
Gemüse und Bandnudeln, Obst 3,0 BE
Kcal 392

H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen

17.11. Fr Schweinegeschnetzeltes
mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu
Nudeln und Mais-Paprika-Salat A1,C,F,G,I

Currywurst
in Tomaten-Curryrahm, dazu hausgemachter
Kartoffelbrei & Mais-Paprika-Salat A1,F,G,I

3 gebratene Fleischklößchen
mit Sauce auf Spargelgemüse, dazu
Petersilienkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

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

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

18.11. Sa Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln,
Dessert A1,F,G,I

Hühnersuppenintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und KH
Reis, dazu Dessert F,G,I 3,0 BE
Kcal 403

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

19.11. So Rindergulasch
mit 2 Thüringer Klößen und Partysalat
frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Schweinebraten
mit Sauce3, dazu Blumenkohlgemüses, KH
und Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE
Kcal 498

Hergestellt von:

Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

13.11.

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

Gemüscallerlei

in Zitronenbuttersauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

gefüllte Schweinelendchen A1,G,I

mit Hackfleisch, Chamm.-Rahmsauce,
hausm. Spätzle, dazu Salat und Dessert

14.11.

Die

Geflügel-Gemüseteller mit Mais A1,G
Tomaten, Bohnen, Eisberg, Hähnchenbrust
Schwarzwurzel, Dressing, Bröt. & Butter

feine Schokolafeklöße

dazu warme Vanillesauce A1,G

Rotbarschfilet panierts A1,C,F,G,I

mit Remouladensauce, dazu warmer
Speckkartoffelsalat und frisches Obst

15.11.

Mi

Italienischer Brotsalat
mit Salami, Baguette, Rucola, geriebenen
Käse & Dressing, dazu Dessert A1,G

Gabelspaghetti

mit feiner Blattspinat-Käsesauce, dazu
Kartoffenrohkost und Dessert A1,C,G,I

Schweinsteak „Au Four“ A1,F,G,I,J

mit Würzfleisch und Käse überb., Röst-
kartoffeln, dazu Karottenrohkost, Dess.

16.11.

Do

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreuseln G

Frühlingsrolle A1,F,G,I,J

gefüllt mit Gemüse in Kurkumasaucе,
dazu gedünsteter Reis und frisches Obst

Kaninchenulasch

in Sahnesauce, dazu Erbsengemüse und
Serviettenknödel, frisches Obst A1,F,G,I

17.11.

Fr

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

Gemüseschnitzel

dazu Sauce, Brokkoligemüse und
hausgem. Kartoffelbrei, Dessert A1,G,I

gebackene Kalbsleber A1,G,I,J

mit Apfel-Röstzwiebelsauce, Kartoffel-
püree, Mais-Paprika-Salat, Dessert

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffelstaschen (gefüllt mit
Frischkäse), dazu
1 Brötchen und Kräuterdressing A1,G

MENÜ VIII

Haxe gegrillt

dazu hausgemachter Kartoffelsalat
und Senftüchchen A1,G

46. Woche

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 13.11. bis 19.11.2023

Abendbrot vom 13.11. bis 19.11.2023

Mo

Aufschnittplatte

mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

Mo

Aufschnittplatte

mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

Di

Schnittlauchquark

dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und
Butter F,G,I

Di

Schnittlauchquark

dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot und
Butter F,G,I

Mi

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalate A1,C,G,I,J

Mi

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalate A1,C,G,I,J

Do

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu 2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Do

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu 2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und
Butter A1,G

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A1,G

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A1,G

So

Schinkenplatte⁹

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

So

Schinkenplatte⁹

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Allergene:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

Allergene:

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl
- Guartermehl

Allergene:

- 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