

44. Woche

Kundenname:

Tour:


 DE
TH 03593
EG

	MENÜ 1 (ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)
26.10. Mo	Frischer Möhreeneintopf mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	Bauernhacksteak A1,C,F,G,I mit Sauce, Käse und Röstzwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert	Rührei auf Rahmspinat ¹⁰ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE Eiw. 30 Fett 20 KH 36 KJ 1916 Kcal 457
27.10. Di	Feiner Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Pfirsichkompott G	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelpüree ⁶ und Senf A1,G,I,J	Seelachsgrillfilet A1,D,F,G,I mit mediterranem Gemüse, dazu Bandnudeln und frisches Obst 3,0 BE Eiw. 36 Fett 6 KH 36 KJ 1649 Kcal 392
28.10. Mi	Makkaroni mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahne- sauce, dazu frisches Obst A1,F,G,I	Schweinenackensteak mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln und frisches Obst A1,F,I,J	Putenrollbraten mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln ⁶ A1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 21 KH 36 KJ 2112 Kcal 504
29.10. Do	Hähnchenpfanne „ungarische Art“ mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Reis & Obst A1,F,G,I	Gebratene Schweineleber in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree ⁶ und Gurkensalat A1,G,I	Steckrübeneintopf A1,G,I mit Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
30.10. Fr	3 Königsberger Kochklopse mit Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ und rote Bete Salat A1,C,F,G,I	Jägersulasch vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Semmelknödel A1,C,F,G,I	Eierragout A1,C,F,G,I,J Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu Salzkartoffeln ⁶ , rote Bete Salat 3,0 BE Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504

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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

 Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG
Niederlassung
Griesheim

	MENÜ 2	MENÜ 3 Schonkost
31.10. Sa	Schnittbohneeneintopf mit 2 Krakauer Würstchen ⁴ , Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I	Ofenfrischer Hackbraten⁴ A1,C,F,G,I mit Sauce ¹⁰ , dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert 3,0 BE Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332
01.11. So	Kasselerbraten⁹ mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J	Rindersauerbraten A1,F,G,I,J mit Sauce ¹⁰ , dazu Brokkoli und Salzkartoffeln ⁶ , frisches Obst 4,0 BE Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637

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 Johanneskernmehl
od. Guarkernmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

26.10.
Mo

Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
dazu Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Gnocchi- Gemüsepfanne
mit Gemüse der Saison, dazu Käsesauce
und Dessert A1,C,G,I

Schmandschnitzel
mit Schmandcremé überbacken, Röst-
kartoffeln⁶, Salat & Dessert A1,C,F,G,I,J

27.10.
Di

Spaghetti- Salat mit Tomaten
Zwiebeln, frischen Kräuter, Tomatensaft &
Mayo-Joghurtdressing, Dessert A1,C,F,G

Gemüsefrikadelle
mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln⁶,
Salat und Dessert A1,G,I

Hähnchenbrust „Toskana“ A1,F,G,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-
backen mit Käse, Bandnudeln, Obst

28.10.
Mi

Frische Blattsalate mit Weintrauben,
geriebenen Käse, Walnusskerne, Dressing,
Croutons, Brötchen und Butter A1,C,G,H3

Vegetarische Bolognese A1,F,G,I
Karotte, Sellerie und Porree in Tomaten-
sauce, dazu Gabelspaghetti und Obst

Mutzbraten
mit Sauce, dazu Apfelrotkohls und
2 Thüringer Klöße^{2,6,8}, Dessert A1,F,G,I

29.10.
Do

Bunter Obstsalat H1
Ananas, Apfel, Birne, Pfirsich, Mandarine,
Kiwi, Melone, Karamellisierte Mandeln

Hausgemachter Kräuterquark
dazu Salzkartoffeln⁶ (getrennt verpackt)
und frisches Obst F,G,I

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Gurkensalat & Obst

30.10.
Fr

Gyrosbraten vom Schwein
mit Mixed Pickles und hausgemachten
Kartoffelsalat⁶ A1,C,G,I,J

Vegane Hackbällchen
auf Paprika- Tomatenragout, dazu Reis
und frisches Obst A1,C,F,G,I

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I
mit holländischer Sauce, dazu
Bandnudeln und Salat, Dessert

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal „Caesar“

Hähnchenbruststreifen, Croutons und
gehobelter Parmesan auf frischen
Salaten der Saison, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing
A1,C,G

MENÜ 8

Pizza „Hähnchen“

mit Hähnchenstreifen, Brokkoli,
Sc. Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,F,G

44. Woche

KW 44 Abendbrot vom 26.10. bis 01.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
26.10. **Brathering**
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Di
27.10. **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot A

Mi
28.10. **Gemischte Käseplatte**
(verschiedene Sorten Käse) 2 Scheiben
Vollkornbrot, Butter A,G

Do
29.10. **Salamiplatte**
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr
31.10. **Gyrosbraten vom Schwein**
mit Mixed Pickles und hausgemachten
Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

Sa
31.10. **Hausmacher Sülze**
mit Remouladensauce und,
2 Scheiben Mischbrot A1,C,G,I,J,F

So
01.11. **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

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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

KW 44 Abendbrot vom 26.10. bis 01.11.2026

Änderungen vorbehalten

Mo
26.10. **Brathering**
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe, dazu
Brot und Butter, Dessert A1,D,G

Di
27.10. **Aufschnittplatte** (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot A

Mi
28.10. **Gemischte Käseplatte**
(verschiedene Sorten Käse) 2 Scheiben
Vollkornbrot, Butter A,G

Do
29.10. **Salamiplatte**
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Fr
31.10. **Gyrosbraten vom Schwein**
mit Mixed Pickles und hausgemachten
Kartoffelsalat A1,C,G,I,J

Sa
31.10. **Hausmacher Sülze**
mit Remouladensauce und,
2 Scheiben Mischbrot A1,C,G,I,J,F

So
01.11. **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

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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl