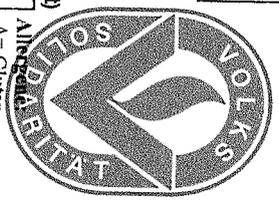




29. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

14.07. Mo Nudeleintopf
mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
Brötchen, Dessert a1,F,I,G

15.07. Di Thüringer Bratwurst 4
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Senf F,G,I

16.07. Mi Gulasch vom Rind und Schwein
mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

17.07. Do Gebratener Fleischkäse
auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, G,F,I,I

18.07. Fr Gefüllte Paprikaschote
mit Schinkentomatensauce, dazu Reisrisotto
Obst a1,C,F,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Frikassee vom Huhn
in Holländischer Soße, mit Gemüseris
Dessert a1,F,I

Hähnchenbrustfilet paniert
mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,I

Heringfilet „Matjes Art“
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,I

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat (extra
verpackt), Obst a1,C,F,G,I,I

Geschmorte Dicke Rippe
mit Soße und Mischgemüse, dazu
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Eieromelett
mit Rahmspinat, mit Salzkartoffeln, 6
Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 457

Italienisches Tomatenfleisch
Schweinef., 10 mit Tomatenwü. dazu
Spiralen, Eisbergs. Dres. 5, a1, F, G, I, 3,5 BE
Kcal 777

Schweinesteak gedünstet
mit Soße, 10 dazu Romanesco Mix
und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE
Kcal 573

Hausgemachter Hackbraten
mit Soße 10, dazu Fingeröhren
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
Kcal 578

Gedünsteter Seelachs
in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln,
Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 401

MENÜ 2 (auch als Mini)

19.07. Sa Putenrahmgulasch
mit Spiralen und Rote Beete Salat
Dessert a1,G,C,I,F

MENÜ 3 Schonkost

Kartoffeleintopf
mit 2 Wiener Würstchen, 4 und feinem
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
Kcal 625

20.07. So Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)
mit Soße, dazu Sommergemüse,
Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,I 3,0 BE

Putenbrustbraten
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I
Eiw. 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

X= kann Spuren von Allergenen enthalten
N=Weichtiere
M=Lupinen
L=Schwefeldioxid
K= Sesamsamen
I=Senf
F= Sellerie
h8=Macadamia
h7= Pistazien
h6= Paranüsse
h5= Pecannüsse
h4= K. aschuritusse
h3= Walnüsse
h2= Haselnüsse
h1=Mandeln,
h1=Laktose
G=Laktose
F=Soja
E=Erdrüsse
D=Fisch;
C=Eier
B=Krebstiere
a3 Gerste, a4 Hafer
a1=Weizen, a2 Roggen
a=Gluten
A=Alkoholfrei

BE- Berechnung bezieht sich n
Kcal

- 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 Johanneskeremehl oder Guarkeermehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 Bratklöße
mit Mayonaisse Salat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c.F.G.J

Di

2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1.F.G.J

Mi

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat F.G.J

Do

Paniertes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1.C.F

Fr

Holländischer Käsesalat a1.G
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medaillon

mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Dessert a1.C.G.J

Schweinelendchen „Fürsterin“

mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1.C.F.G.I.J

2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1.C.G

Schweinesteak „au four“ a1.F.G.I.J

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Bunte Nudeln

mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1.F.G,

Lachspfanne, a1.C.F.G.I.J

Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1.F.G.I.

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1.C.F.G.I.J

Vanillereisbrei

mit heißen Sauerkirnschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1.G.

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu
Dessert a1.C.F.J

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1.C.F

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe

mit Kartoffelsalat, Senf
(extra verpackt)

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Montag bis Freitag

Täglich

Von

Änderungen vorbehalten

29. Woche

Abendbrot vom 14.07. bis 20.07.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Mi

Kräuterguark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter F, G, I

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

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, G, C

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 14.07. bis 20.07.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G

Di.

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Mi

Kräuterguark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter F, G, I

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf A, C, G, J

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat A, G, C

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

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