



39. Woche

Kundenname:  
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

26.09. **MO** mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I  
**Kartoffelsuppe**

gefüllte Kohlroulade mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I

Geflügelfrikadelle mit Sauce, Sommergemüse, dazu Salz-kartoffeln und Dessert A1,G,I 3,0 BE  
Eiw. 47  
Fett 27  
KH 36  
KJ 2535  
Kcal 606

27.09. **Di** mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G  
**4 Eierkuchen**

Gehacktesauce dazu Spaghetti und Gurkensalat A1,C,F,G,I

gedünstetes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat A1,C,F,G,I,J 3,0 BE  
Eiw. 36  
Fett 6  
KH 36  
KJ 1649  
Kcal 392

28.09. **Mi** in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I  
**Würzfleisch vom Schwein**

Schweinesteak mit Rahmhampignons, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Putenkeulenbraten mit Sauce, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE  
Eiw. 42  
Fett 19  
KH 42  
KJ 2175  
Kcal 514

29.09. **Do** gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln  
**Cordon-bleu A1,G,I,J**

paniertes Flunderfilet mit Remouladesauce, dazu hausgemachter warmer Kartoffelsalat A1,C,F,G,I

Grünpfanneintopf mit Rauchfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I 3,0 BE  
Eiw. 22  
Fett 20  
KH 39  
KJ 2178  
Kcal 520

30.09. **Fr** mit Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I  
**panierte Jagdwurst**

Eisbeinfleisch mit Sauce auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senftübchen A1,C,F,G,I,J

Chinapfanne A1,F,I Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Gemüse, Reis, frisches Obst 3,0 BE  
Eiw. 34  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

01.10. **Sa** dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,I  
**Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch**

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse & Gartenkräutern, dazu Dessert A1,F,G,I 3,5 BE  
Eiw. 26  
Fett 23  
KH 42  
KJ 2005  
Kcal 478

02.10. **So** mit 2 Thüringer Klößen, dazu Farmersalat und frisches Obst A1,G  
**Schweinegulasch**

Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Obst A1,C,F,G,I,J,3,0B  
Eiw. 26  
Fett 18  
KH 48  
KJ 2214  
Kcal 530

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH  
& CO.KG

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärtzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Guarkeermehl

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 = Castanewnüsse
- 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

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

26.09.

**Mo**

**hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,F,G,J

**Brokkoli-Kohlrabigemüse**  
in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,F,G,J

**Hähnchenbrust „Toscana“** A1,F,I  
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, überbacken mit Käse, grüne Nudeln, Dessert

27.09.

**Die**

**Feineßsalateller mit Tomate, Gurke**  
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix, Hackällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

**Spinatlasagne**  
mit Fetakäse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert A1,F,G,J

**Parmesanschnitzel**  
mit Tomatenspaghetti, dazu Gurkensalat, Dessert A1,C,F,G,I,J

28.09.

**Mi**

**Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella**  
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Pinienkernen, Balsamicodressing, Obst A1,C,F,G

**hausgemachter Kräuterquark**  
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst F,G,I

**Hasenpfeffer**  
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

29.09.

**Do**

**Quarkpokal „Birne Helene“**  
Schokoquark mit Birnen, überzogen mit Vanillesauce G

**Gemüsefrikadelle**  
mit Sauce, Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,G,I

**Entenkeule**  
in Orangensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,I

30.09.

**Fr**

**Katalonischer Salateller mit Rettich**  
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunfisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

**Tomaten-Zucchini-Gemüse**  
in Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,G

**Lammragout**  
mit Perlzwiebel, dazu Delikatessbohnen, Rosmarinkartoffeln, Obst A1,C,F,G,I,J

**Täglich**

von

**Montag bis Freitag**

**MENÜ V**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison mit Sojasprossen, Paprikastreifen und Fetakäsewürfeln, dazu 1 Brötchen und Frenchdressing A1,G

**MENÜ VIII**

**Kesselgulasch**

dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**39. Woche**

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 26.09. bis 02.10.2022

**Mo**  
**hausgemachter Fleischsalat**  
 mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,F,G,J

**Di**  
**hausgemachte Wurstplatte**  
 3 Sorten Wurst, Gewürzgurke Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

**Mi**  
**2 kleine Frikadellen**  
 mit Nudelsalat, dazu Senftütchen A1,C,F,G,I,J

**Do**  
**Schinkenplatte**  
 roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Weißbrot A1,G

**Fr**  
**2 Stück Rollmops**  
 mit Garnitur, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

**Sa**  
**Bratenplatte**  
 3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Brot A1,G

**So**  
**Käsesalat**  
 dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

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

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdnüsse
- F=Soja
- G=Milch/Lactose
- H=Schalenfrüchte
- I=Sellerie
- J=Senf
- K=Sesam Samen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X=kann Spuren von Allergenen enthalten

Abendbrot vom 26.09. bis 02.10.2022

**Mo**  
**hausgemachter Fleischsalat**  
 mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,F,G,J

**Di**  
**hausgemachte Wurstplatte**  
 3 Sorten Wurst, Gewürzgurke Butter und 2 Scheiben Mischbrot A1,G

**Mi**  
**2 kleine Frikadellen**  
 mit Nudelsalat, dazu Senftütchen A1,C,F,G,I,J

**Do**  
**Schinkenplatte**  
 roher Schinken, gekochter Schinken, dazu Butter und 2 Scheiben Weißbrot A1,G

**Fr**  
**2 Stück Rollmops**  
 mit Garnitur, dazu Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

**Sa**  
**Bratenplatte**  
 3 Sorten Braten, dazu Senf, Butter und 2 Scheiben Brot A1,G

**So**  
**Käsesalat**  
 dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- oder
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl

Allergene:

- A=Gluten
- B=Krebstiere
- C=Eier
- D=Fisch
- E=Erdnüsse
- F=Soja
- G=Milch/Lactose
- H=Schalenfrüchte
- I=Sellerie
- J=Senf
- K=Sesam Samen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enth.