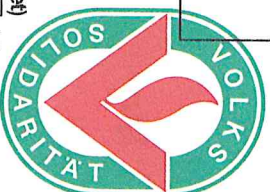




24. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

08.06. Mo **Hühnersuppeintopf**
mit Reis und feinem Gemüse,
dazu 1 Brötchen, Dessert a1, G, C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt, Soße,
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1, C, G, I, J

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10, dazu Bouillon-
Kartoffeln, Dessert a1, C, F, G, I, F 3,0 BE
Kcal 525

Allergene:

A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier

09.06. Di **Pikantes Eierragout**
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln 5 a1, C, F, I, J

Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen,
Eisbergsalat, Dressing a1, G, I, J

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1, C, G, I, J 3,0 BE
Kcal 485

D=Fisch;

E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8/Macadamia

10.06. Mi **Griesflammerie**
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt) a1, J, G

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1, G, I, F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 392

I=Sellerie
J=Senf

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

11.06. Do **Currywurst**
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1, G, I, J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln,
Krautsalat in saurer Sahne a1, C, F, I, J

Grüppcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
Kcal 433

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 Johannesskermehl
oder Guarkeimehl

12.06. Fr **Kasselerkamm, 9**
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1, G, I, J

Gebrautes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensöße 5, a1, C, F, I, J

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken, dazu
Gemüsereis, Obst a1 G, F, I 3,5 BE
Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

13.06. Sa **Pichelsteiner Gemüseeintopf**
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1, I

3 Geflügelhackklößchen
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln, dazu 1
Dessert a1, F, G, I, J 3,0 BE
Kcal 585

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 Johannesskermehl
oder Guarkeimehl

14.06. So **Rindersauerbraten**
mit Soße und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1, I, J

Schweinsteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst a1, C, F, G, I 4,0 BE
Kcal 466

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
87000 G

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen, dazu Baguettebr. mit Butter, Des. a1, G

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert a1, G, F, G, I

Hirschgulasch
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert A, F, G, I

Di **Fruchtpokal „Jogger Becher“**
Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli a1, a2, a3, a4, G

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlalat mit Dressing, Dessert G, F, I

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

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Garnitur, Senfübchen und Farmersalat a1, G

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesoße, dazu bunte Nudeln und Salat, Dessert a1, F, G, I, J

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

Vegane Hackbällchen
mit einem Paprika -Tomaten- Sugo, dazu Risotto, Dessert a1, F, I, G

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

Fr **Ungarischer Rindfleischsalat**
mit Baguette Brötchen und Butter a1, G

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

Putenbrustgeschmetzles
mit Kurkumagemüsesoße und Bandnudeln, Dessert a1, G, F, J, I

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

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

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst a1, F, I
Montag bis Freitag

24. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 08.06. – 14.06.2026

Abendbrot vom 08.06. – 14.06.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Fr

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

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 Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskermehl oder Guarkeermehl

- 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 Johanniskermehl oder Guarkeermehl