

33. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)



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

panierte Jagdwurst mit Sauce auf Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln und Dessert A1,C,G,I

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce und Spargelgemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557

16.08. Di mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus A1,C,G

geschmorte dicke Rippe mit Barbecue Sauce, dazu warmer hausgemachter Kartoffelsalat A1,F,I

Putenfrikassee dazu gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24 Fett 26 KH 44 KJ 2600 Kcal 599

17.08. Mi mit Sauce und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln A1,I

gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln A1,C,F,G,I

deftige Steckrübensuppe mit Fleischseinlage, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504

18.08. Do gedünstetes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat A1,C,F,G,I,I

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

Tomatensauce mit Schinkenwürfeln dazu Butternudeln und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

19.08. Fr hausgemachter Sauerbraten in Sahnesauce, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln A1,G,I,J

Rahmschnitzel mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat A1,C,F,G,I

Jägerschwein vom Schwein A1,C,F,G,I mit Champignons und Kräutern, dazu Serviettenknödel, Rotkrautsalat 3,0 BE
Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576

MENÜ II

20.08. Sa Putenrahmgulasch mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu Dessert A1,C,F,G,I

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen und feinem Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 25 Fett 18 KH 45 KJ 2617 Kcal 625

21.08. So gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch) mit Sauce, dazu Sommergemüse und Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,I

Putenbrustbraten in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & Salzkartoffeln, Kompott A1,F,I 3,0 BE
Eiw. 42 Fett 16 KH 37 KJ 1953 Kcal 466

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

- 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 Johannedermehl od. Quarkermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

15.08.
Mo

Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

Tortellini mit Käse gefüllt
dazu Kräuter-Tomatensauce und Salat,
Dessert A1,G

Jägerschnitzel
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-
kartoffeln & Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

16.08.
Die

gegrillter Gyrosbraten
auf frischen Salaten der Saison, dazu
Saure-Sahne-Dressing G

vegetarische Chinarolle
mit Kurkuma-Ananassauce, dazu
gedünsteter Reis & frisches Obst A1,C,F,G,I

Rinderroulade
in Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer
Klöße, dazu frisches Obst A1,F,G,I

17.08.
Mi

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Pinien-
kernen, Balsamicodressing, Dess. A1,C,F,G

Spätzle/Pilzpflanne
mit Kräutern, Möhren und Brokkoli, dazu
Dessert A1,F,G,J

Schweinesteak „Au Four“ A1,F,G,I,J
mit Würzfleisch und Käse überb., Röst-
kartoffeln, dazu grüner Salat, Dessert

18.08.
Do

Feineßsalatteller mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatinix,
Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

vegetarische Kochklopse
mit Sauce, dazu Salzkartoffeln und
Bohnensalat, frisches Obst A1,C,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“ A1,F,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-
backen mit Käse, grüne Nudeln, Obst

19.08.
Fr

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf-
tütchen A1,C,G,I,J

Bandnudeln
mit Brokkolisauce, dazu Rotkrautsalat und
Dessert A1,C,G,I

Lammragout
mit Perlzwiebel, dazu Delikatessbohnen,
Rosmarinkartoffeln, Dess. A1,C,F,G,I,J

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffeltaschen (gefüllt mit
Friskäse), dazu
1 Brötchen und Italienisches Dressing
A1,G

MENÜ VIII

½ Broiler

mit bunten Nudelsalat, dazu frisches
Obst A1,C,F,G,J

33. Woche

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 15.08. bis 21.08.2022

Abendbrot vom 15.08. bis 21.08.2022

Geflügel Salat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Mo

Geflügel Salat

mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen, dazu
2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di

gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot
und Butter A1,G

Do

Räucherfischplatte

Garnitur, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot
und Butter A1,G

Allergene:

Allergene:

Fr

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf-
tütchen A1,C,G,I,J

Fr

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf-
tütchen A1,C,G,I,J

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

Allergenen erhalten

Allergenen enth.

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 Pökelsalz

10= gebunden mit

Johanniskernmehl

Guarkernmehl

Pökelsalz

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