



40. Woche

Kundenname: _____
 Tour: _____



Allergene:
 A = Gluten
 a1 = Weizen, a2 Roggen
 a3 Gerste, a4 Hafer
 B = Krebstiere
 C = Eier
 D = Fisch,
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Laktose
 h1 = Mandeln,
 h2 Haselnüsse
 h3 Walnüsse
 h4 Kaschunüsse
 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 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

29.09. Mo
Erbseneintopf,
 mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu
 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
 mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu
 Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet
 in milder Curryrahmsauce 10, Früchten,
 dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
 Eiw. 36
 Fett 25
 KH 41
 KJ 2297
 Kcal 551

30.09. Di
Geflügelberragout
 mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree
 a1,F,G,I,J

Seelachs paniert
 mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln
 Wachstbrechbohnsensalat a1,F,G,I,C

Gedünstetes Putenfilet
 mit Rahmsauce 10, dazu Pariser -
 Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
 Eiw. 40
 Fett 26
 KH 48
 KJ 2297
 Kcal 573

01.10. Mi
Eisbeinfleisch
 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,
 dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
 mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu
 Nudeln, Obst a1,F,I

Hühnersuppenintopf
 mit Gemüse- und Reisemilch,
 Dessert, F,I 3,0 BE
 Eiw. 38
 Fett 20
 KH 36
 KJ 2467
 Kcal 594

02.10. Do
Gehacktesoße
 mit Champignons, dazu Spaghetti und
 Obst a1,F,G,I

Gedünsteter Seelachs
 in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit
 Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J ,

Bauernhacksteak
 mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu
 Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I
 Eiw. 32
 Fett 18
 KH 36
 KJ 1705
 Kcal 406

03.10. Fr
Feiertag

Paprikarahmschnitzel
 mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln,
 Farmersalat, Obst a1,C,F,G,I

Hähnchenfrikassee
 mit Spargelstücken und Gemüseris
 dazu Obst g,F,I,a1 3,5 BE
 Eiw. 25
 Fett 34
 KH 36
 KJ 2423
 Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

04.10. Sa
Schnittbohneintopf
 mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und
 Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten, 4
 mit Soße 10, dazu Mischgemüse
 Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
 Eiw. 30
 Fett 22
 KH 35
 KJ 1887
 Kcal 332

05.10. So
Kasselerbraten
 mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
 Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten
 mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,
 dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
 Eiw. 46
 Fett 21
 KH 40
 KJ 2663
 Kcal 637

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

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Hirschrollbraten "Diana"
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4, C

Vegetarische Bolognese,
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Rehulasch mit Rahmchampignon
dazu frische Eierspätzle mit
Chinakohlsalat, Dressing, Obst,A,C,F,G,I

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat, a1,G

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

Hasenflecker
in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Do

Wurstsalat
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

Vegane Hackbällchen
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Wildschweinbraten
mit Soße, dazu Schnupfudel und
Waldorfsalat, Obst,A,C,F,G,I

Fr

Feiertag

Täglich
Von
Montag – Donnerstag

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Donnerstag

40. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 29.09. bis 05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter _{A, G}

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen
und Butter _{A, G}

Di

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Di.

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Hausmacher Wurstplatte
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
_{A, C, G, L, F}

Do

Schinkenröllchen
mit Nudelsalat
_{A, C, G, L, F}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Sa

Hausmacher Stülze
mit Remouladensoße und
2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, L, F}

Sa

Hausmacher Stülze
mit Remouladensoße und
2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, L, F}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons,
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, L, J}

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons,
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, L, J}

- 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 Quarkermehl

- 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 Quarkermehl

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