



51. Woche

Kundenname:  
Tour:

Achtung!

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

Die Bestellungen für KW 52 und KW 01/26 bitte spätestens bis zum 15.12. abgeben!

15.12.

Mo

Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE

Allergene:  
A = Gluten  
a1 = Weizen, a2 Roggen

16.12.

Di

3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1,F,I

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makaroni, Obst a1,I,J,FG 3,5 BE

F = Soja  
G = Laktose  
a3 Gerste, a4 Hafer

17.12.

Mi

Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

h1 = Mandeln, h2 Haselnüsse h3 Walnüsse h4 Keschüsse h5 Pecannüsse h6 Paranüsse h7 Pistazien h8 Macadamia I = Sellerie I = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid M = Lupinen N = Weichtiere X = kann Spuren von Allergenen enthalten

18.12.

Do

Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE

19.12.

Fr

Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet 25 in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1,F,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE = Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

20.12.

Sa

Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE

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 Nitritpökelsatz  
10 = gebunden mit Johannesskermehl oder Guarkeermehl

Guten Appetit!

21.12.

So

Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G

Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr am selben Tag.

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**

### Schweizer Wurstatalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

**Di**

### Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und  
Saure-Sahne-Dressing G

**Mi**

### Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a1,G,I,C

**Do**

### Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

**Fr**

### Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9,  
dazu Brot und Butter a1,G,J

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto,  
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

### Käsespätzle a1,G,G

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,  
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dress., Dess.

### Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert a1,G

### Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert  
a1,G,G

### Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a1,G,G

## MENÜ 7 Sondermenü

### Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis  
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

### Krustenbraten

mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und  
Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

### Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße, dazu frische  
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I

### Schweinesteak

mit Tomaten-Zuchinigemüse überbacken,  
dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

### Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree  
und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,J,G

## Täglich

Von

**Montag bis Freitag**

Änderungen vorbehalten

## MENÜ 5

### Salatpokal

Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni, dazu Brötchen,  
Joghurdressing  
a1,G

## MENÜ 8

### Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G  
Montag bis Freitag

**51. Woche**

**Guten Appetit**

Name:

Tour:

Abendbrot vom 15.12. – 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, C, J, G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F, G, I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A, G, C</sub>

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 Natriit Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl

Abendbrot vom 15.12. – 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Heringssalat „Hausfrauen Art“**

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, C, J, G</sub>

**Di**

**Käseplatte**

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Mi**

**Kräuterquark**

2 Scheiben Mischbrot  
und Butter <sub>F, G, I</sub>

**Do**

**Gemischte Wurstplatte**

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**Fr**

**1 Frikadelle**

mit Kartoffelsalat  
und Senf <sub>A, C, G, J</sub>

**Sa**

**Streichwurstplatte**

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter <sub>A, G</sub>

**So**

**2 Schinkenröllchen**

mit Spargelfüllung,  
dazu Nudelsalat <sub>A, G, C</sub>

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 Natriit Pökelsalz  
10 = gebunden mit  
Johanniskernmehl oder  
Guarkernmehl