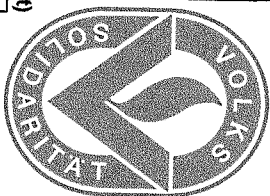




14. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

30.03. Mo Nudleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

31.03. Di Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J

01.04. Mi Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut s mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

02.04. Do Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Serviettenknödel, Selleriesalat m. saurer Sahne c,F,G,I,J

03.04. Fr Karfreitag Wir wünschen allen Kunden ein frohes Osterfest

05.04. Sa Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4 und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,I

06.04. So Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

Kasselerrücken 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Heringfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) f,G,I,J

Kräuterquark mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst g,F,I,J

Gedünstetes Seelachsfilet mit Petersilienssoße und Salzkartoffeln, dazu Apfelmöhrensalat a1,C,F,G,I,J, Obst

MENÜ 3 Schonkost
Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3, 5 BE

Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3, 0 BE

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3, 5 BE

Bolognese-Fleisch-Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst a1,F,G,I 4, 0 BE

Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3, 0 BE

3 Königsberger Klöpfe auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln f,G,I,J 3, 0 BE

Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J, Obst 3, 0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz und Dessert

- 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 Johannaeskermehl oder Quarkermehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- h1=Mandeln,
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschnüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8Macadamia
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weißtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

(gelb
gekennzeichnet)

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g,J

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F,G

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1,G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu Obst
a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Thunfischsteak gegrillt 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

Fr

Karfreitag

Montag bis Donnerstag

Täglich

von

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne,
Croustons, Mandarinen,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Donnerstag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 30.03. – 05.04.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
a, c

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a, c

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
a, c, e

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
e, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
a, c, e

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 Johanniskernmehl oder Guarkeimehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 30.03. – 05.04.26

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
Baguettebrötchen und Butter
a, c

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter a, c

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf
a, c, e

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
e, c

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
a, c, e

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 Johanniskernmehl oder Guarkeimehl