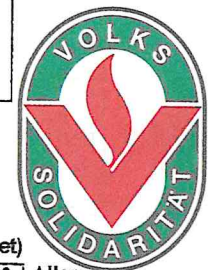




21. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
19.05. Mo	Nudeleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I,G	Frikassee vom Huhn in Holländischer Soße, mit Gemüserais Dessert a1,F,I	Eieromelett mit Rahmspinat ¹⁰ , mit Salzkartoffeln ⁶ Dessert a1, F, G, I 3,0 BE Eiw. 30 Fett 20 KH 36 KJ 1916 Kcal 457
20.05. Di	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf F,G,I	Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Italienisches Tomatenfleisch Schweinefl., ¹⁰ mit Tomatenwü. dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. ⁵ .a1,F,G,I ³ ,5 BE Eiw. 41 Fett 40 KH 55 KJ 3256 Kcal 777
21.05. Mi	Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I	Heringsfilet „Matjes Art“ in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J	Schweinesteak gedünstet mit Soße ¹⁰ dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE Eiw. 40 Fett 26 KH 38 KJ 2339 Kcal 573
22.05. Do	Gebratener Fleischkäse auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,J,I	Thür. Rostbrätl mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat a1,C,F,G,I,J	Hausgemachter Hackbraten mit Soße ¹⁰ , dazu Fingermöhren und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE Eiw. 38 Fett 22 KH 38 KJ 2418 Kcal 578
23.05. Fr	Gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensauce ⁹ dazu Reisrisotto Obst a1,C,F,I	Geschmorte Dicke Rippe mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat ⁵ a1,F,G,I 3,0 BE Eiw. 34 Fett 21 KH 26 Kcal 487

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
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

24.05. Sa	Putenrahmgulasch mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,F
25.05. So	Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J, 3,0 BE

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen ⁴ und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE Eiw. 25 Fett 18 KH 45 KJ 2617 Kcal 625
Putenbrustbraten in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I Eiw. 42 Fett 16 KH 37 KJ 1953 Kcal 466

- 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 Johanneskernmehl oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 Bratklopse
mit Mayonaisensalat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,F,G,J

Di

2 Schinkenröllchen
gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,F,G,J

Mi

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Reissalat F,G,J

Do

Paniertes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1,C,F

Fr

Holländischer Käsesalat a1,G
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medaillon
mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I

2 Pfannkuchen
mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1,C,G

Bunte Nudeln
mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,F,G,

Brokkoli- Kohlrabi- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

Vanillereisbrei
mit heißen Sauerkirschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,G,

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“ a1,F,G,I,J
mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Mutzbraten
mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu
Dessert a1,C,F,I

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,C,F

MENÜ 8

Bauernbratwurst 9
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree, Senf a1,i,j,G

Montag bis Freitag

21. Woche

Täglich
Von
Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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
Guarkernmehl

Name:

Tour:

Abendbrot vom 19.05. – 25.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

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

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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
Guarkernmehl