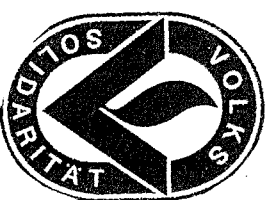


DE
TH 03515
EG

10. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(not gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

02.03. Mo **Linseneintopf**
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4,
dazu Brot, Dessert a1,F,G,I,J

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln,
Dessert a1,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur
mit Soße 10, dazu Mischgemüse
und Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316

03.03. Di **3 gebratene Gehacktesklößchen**
auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße,
dazu Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree
und Gurkensalat a1,G,I,J

Fischragout 10
mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu
Salzkartoffeln, Obst a1,F,G,I,J 3,5 BE
Eiw. 41 Fett 17 KH 32 KJ 1933 Kcal 462

04.03. Mi **Schweinesteak**
mit Letschosoße und Risotto,
dazu Farmersalat a1,F,G,I,J

Th. Knacker 9
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln,
Obst G,F,I,J

Schweinegulasch
mit Rahmsoße, dazu Spiralen
und Blumenkohlalat a1,G 3,0 BE
Eiw. 33 Fett 10 KH 36 KJ 1433 Kcal 341

05.03. Do **Spaghetti Carbonara**
mit Schinken und Speck, Käsesrahmsoße,
dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9,a1,G,I,J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirschen,
Kompott a1,C,G

Bratklops
mit Soße, und Brokkoli,
dazu Salzkartoffeln 10,a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 51 Fett 18 KH 41 KJ 2339 Kcal 487

06.03. Fr **Seelachsfilet paniert**
mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln,
fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Putenschnitzel
mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und
Salzkartoffeln a1,F,G,I,J

Rinderschmorbraten
mit Soße 10, Kohlrabi-Möhrengemüse
und Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

07.03. Sa **Wirsingroulade**
in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln
und Dessert a1,F,I

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse
und Reis, Dessert F,I 3,0 BE
Eiw. 20 Fett 18 KH 39 KJ 1686 Kcal 403

08.03. So **Geschmorte Schweinebäckchen**
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,
Obst a1,F,G,I,J

Gegrillte Putenoberkeule
mit Soße, dazu Blumenkohl und
Salzkartoffeln, Obst 3,5,10,a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 47 Fett 17 KH 36 KJ 2085 Kcal 498

- 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 Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl
od. Quarkermehl

- 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 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,c,g,j

Di

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreusen i,g

Mi

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,c,f,g,i,j

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf
a1,c,f,g,i,j

Fr

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,g

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,g

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,c,g

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,c,f,g,i,j

2 Eierpaddys

auf Rahmspinal mit Salzkartoffeln,
Obst a1,g,i,j,c

Tortellini gefüllt a1,c,f,g,i,j

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gemischter Salat, Dress., Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,c,f,g,i,j

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des. a1,c,f,g,i,j

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst a1,c,f,g,i,j

Parmesanschnitzel a1,c,f,g,i,j

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Schmandschnitzel a1,c,f,g,i,j

mit Schmandcreme überbacken,
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress., Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderung vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

FrISChe Salate der Saison,
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu Brötchen
9.a1,g

MENÜ 8

Grießbrei

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,g
Montag bis Freitag

10. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 02.03. bis 08.03.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
a,c,d,l,g

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
a,c,d,l,g

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,c

- 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

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

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
a,c,d,l,g

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
a,c,d,l,g

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,c

- 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

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