



18. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ I <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ II <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ III Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
28.04 Mo	frischer Möhreintopf mit Schweinefleisch, Petersilie & Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I	gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz- kartoffeln ⁶ und Dessert A1,G	Putengulasch A1,G,I,J in Sahnesauce, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert 3,0 BE Eiw. 33 Fett 10 KH 36 KJ 1433 Kcal 341
29.04 Di	Spaghetti „Bolognese“ A1,C,F,G,I gebratenes Hackfleisch in Tomatensauce, dazu Parmesankäse und frisches Obst	gedünstetes Seelachsfilet in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ und Gurkensalat A1,D,F,G,I,J	Hähnchenbrust natur A1,F,G,I in fruchtiger Curryrahmsauce, dazu gedünsteter Reis und Obst 3,0 BE Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551
30.04 Mi	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelbrei ⁶ und Senf A1,G,I	Geflügelleberragout in Apfel-Zwiebelsauce, dazu bunter Gemüsereis und Bohnensalat A1,G,I	Spätzleintopf A1,F,G,I mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE Eiw. 25 Fett 21 KH 44 KJ 1935 Kcal 288
01.05 Do	1. Mai - Feiertag	Jägersgulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten- knödel, Selleriesal. mit saurer Sahne C,F,G,I,J	3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse ¹⁰ mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0BE Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466
02.05 Fr	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gurken und Pilzen in Sahnesauce, dazu Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I	Brückentag	gebratener Fleischkäse auf Rahmspinat ¹⁰ mit Salzkartoffeln ⁶ und frischem Obst A1,G 3,0 BE Eiw. 40 Fett 28 KH 36 KJ 2178 Kcal 520

Allergene:
A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ II	MENÜ III Schonkost
03.05 Sa	Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen ⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I,J	gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce ¹⁰ , dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln ⁶ , Dessert A1,F,G,I 3,5 BE Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557
04.05 So	Burgunderbraten⁹ mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln ⁶ , Kompott A1,G,I,J	Putenkeulenbraten mit Bratensauce ¹⁰ , dazu Fingermöhren & Salzkart., Kompott A1,F,I 3,0 BE Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johanneskernmehl od. Guarkeimehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

28.04.
Mo

Salatplatte mit verschiedenen Salaten
und Partyfrikadellen, dazu Saure-Sahne-
dressing, Brötchen & Butter, Dessert A1,G

Eier- Omelette
mit Champignons, dazu Röstkartoffeln,
Salat und Dessert A1,C,F,G,I

Jägerschnitzel
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-
kartoffeln und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

29.04.
Die

Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais
Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen,
Putenbrust, Dressing, Bröt. & Butter A1,G

Gabelspaghetti A1,C,F,G,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse in
Tomatensauce, dazu frisches Obst

Lammrollbraten
mit Speckbohnen, dazu 2 Thür. Klöße
und frisches Obst A1,C,F,G,I,J

30.04.
Mi

Fruchtpokal „Sylt“
Sahnequark mit Beerencocktail und
Vanillesauce G

3 kleine Germknödel
gefüllt mit Kirschen, dazu Vanillesauce
und ein Brötchen mit Käse belegt A1,G

Holsteiner Schnitzel A1,C,G
mit Speck, Zwiebeln, Käse überbacken,
Kartoffelgratin, Bohnensalat, Dessert

01.05.
Do

1. Mai - Feiertag

1. Mai - Feiertag

1. Mai - Feiertag

02.05.
Fr

Brückentag

Ital. Schupfnudel- Gemüsepfanne
mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebel,
dazu Tomatensauce und Dessert A1,F,G,I

Brückentag

**Täglich
von
Montag bis Mittwoch**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffeltaschen (gefüllt mit
Frischkäse), dazu
Cocktaildressing und Dessert A1,G

MENÜ VIII

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch, Champignons
und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen
und Dessert
A1,G,I

18. Woche

Abendbrot vom 28.04. bis 02.05.2025

Änderungen vorbehalten

- Mo** Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G
- Di** Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot
A1,
- Mi** Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot A
- Do** Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G
- Fr** Heringssalat
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu
Brötchen und Butter A1,D,G
- Sa** Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G
- So** 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,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 28.04. bis 02.05.2025

Änderungen vorbehalten

- Mo** Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G
- Di.** Kräuterquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Kürbiskernbrot
A1,
- Mi** Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot A
- Do** Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G
- Fr** Heringssalat
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu
Brötchen und Butter A1,D,G
- Sa** Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G
- So** 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,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