

08. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

20.02. Mo
Kartoffelsuppe
mit Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

Szegediner Gulasch
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G,I

Hähnchenstreifen
in Brokkolisahnesauce, dazu Nudeln
und Dessert A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 504

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

21.02. Di
3 Hefeklöße
mit warmen Heidelbeeren A1,G

Schweinesteak „Ungarische Art“
mit Letscho, dazu Röstkartoffeln A1,F,I

Eierpaddy
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 457

22.02. Mi
feines Rindergeschnetzeltes
in Rahmsauce, dazu Butternudeln und
Karottenrohkost A1,C,G,I

Rippchen
mit Sauce, dazu Rosenkohlgenüsse und Salz-
kartoffeln A1,G,I

Kochfisch
in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und KH
Karottenrohkost A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

23.02. Do
Putenschnitzel
mit Sauce und Apfelrotkohl, dazu Salz-
kartoffeln A1,G,I,J

Seehechtfilets paniert
in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und
Bauernsalat A1,F,G,D

Würzfleisch vom Schwein
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter
Reis und Bauernsalat A1,F,G,L 3,0 BE
Kcal 433

24.02. Fr
Spaghetti „Carbonara“
gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahne-
sauce, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

panierte Jagdwurst
mit Sauce, dazu Würstgen Gemüse und Salz-
kartoffeln A1,C,G,I

gedünstetes Hähnchenbrustfilet
in Geflügeljus, dazu Vitalgemüse
und Salzkartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 316

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

25.02. Sa
Schnittbohneentopf
mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

ofenfrischer Hackbraten A1,C,F,G,I
mit Sauce, dazu Mischgemüse und
Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
Kcal 332

- 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 Johannesskermehl
od. Quarkermehl

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

26.02. So
Kasselerbraten
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Brokkoligemüse und KH
Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Kcal 637



MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

20.02.
Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

Tortellini
mit Käse gefüllt, dazu feine Tomatensauce
und Salat, Dessert A1,G

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas
& Käse überbacken, Rahmsauce, Curry-
reis, dazu Salat und Dessert A1,G,I

21.02.
Die

Curry-Nudelsalat
mit Hähnchenstreifen, dazu frisches Obst
A1,C,F,G

Blumenkohl im Backteig
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-
Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

hausgemachtes gefülltes Kraut
mit Bratensauce, dazu Salzkartoffeln
und frisches Obst A1,C,F,I

22.02.
Mi

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senfbrötchen
A1,C,F,G,I,J

feines Gemüscallerlei
in Zitronenbuttersauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

Schmandschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Schmandcreme überbacken, Röst-
kartoffeln, Karottenrohkost und Dessert

23.02.
Do

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensauce &
gedünsteter Reis & Dessert A1,C,F,G,I

Wildgulasch A1,C,F,G,I
mit Rahmchampignons, dazu frische
Eierspätzle und Bauernsalat, Dessert

24.02.
Fr

Fruchtpokal „Sylt“
Sahnequark mit Beerencocktail und
Vanillesauce G

mediterranes Gemüse
mit Sauce, dazu Schwenkkartoffeln und
Salat, frisches Obst A1,C,G,I

Rotbarschfilet paniert A1,C,F,G,I
mit Remouladensauce, dazu warmer
Speckkartoffelsalat und frisches Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal „Caesar“
Hähnchenbruststreifen, Croutons und
gehobelter Parmesan auf frischen
Salaten der Saison, dazu
1 Brötchen und Cocktaildressing A1,G

MENÜ VIII

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch, Champignons
und Schmelzkäse, dazu 1 Brötchen
A1,G,I

08. Woche

Abendbrot vom 20.02. bis 26.02.2023

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Mo

Hähnchenkeule

mit Nudelsalat A1,C,F,G,I,J

Di

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat6, dazu Senfütichen A1,C,F,G,I,J

Mi

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Do

Käseplatte

2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel & Butter A1,G

Fr

Hausmacher Stülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

Sa

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

So

Allergene:

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdrüsse
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 Gärten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl
Guarkernmehl

Name:

Kundennummer:

Abendbrot vom 20.02. bis 26.02.2023

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Mo

Hähnchenkeule

mit Nudelsalat A1,C,F,G,I,J

Di

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat6, dazu Senfütichen A1,C,F,G,I,J

Mi

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Do

Käseplatte

2 verschied. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel & Butter A1,G

Fr

Hausmacher Stülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

Sa

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

So

Allergene:

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdrüsse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enth.

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Pökelsalz

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

9 = mit Nitrit
10= gebunden mit Johanniskernmehl o.