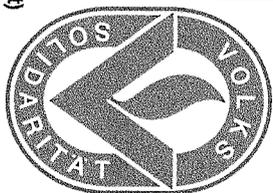




34. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

18.08. **Mo** **Nudeleintopf mit Hühnerfleisch** und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

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

Schweinekamm braten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkart., Dessert a1,F,I,3,5 BE

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere

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

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

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

C=Eier
D=Fisch,
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
H1=Mandeln,
H2=Haselnüsse
H3=Walnüsse
H4=Kaschnüsse
H5=Pecannüsse
H6=Paranüsse
H7=Pistazien

20.08. **Mi** **Thüringer Bratwurst 4** auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J

Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohl-rübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

H8=Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen

21.08. **Do** **Heringssilet in Dillsoße** mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J

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

N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

22.08. **Fr** **Gebratener Fleischkäse** mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J

Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

23.08.

Sa

Bunter Gemüseeintopf mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

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

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Eräten enthalten
- 9 = mit Nitriföbelsalz
- 10 = gebunden mit Johannerkmehl oder Guartermehl

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag.

Guten Appetit!

24.08. **So**

Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

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

Eiw.	33
Fett	12
KH	44
KJ	2148
Kcal	513

Hergestellt von:

Menü Express

Gotha GmbH

0 36 01 88 29 10

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

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

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

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

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

Fr
Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

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

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

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

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

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

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

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

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

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

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

Täglich
Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5
Salatpokal
Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8
Soljanka
mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I
Montag bis Freitag

34. Woche

Abendbrot vom 18.08.25 – 24.08.25

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

dazu 1 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, G

Do Schinken-Käseplatte

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, C

Fr Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, 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, G

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 Guarkeermehl

Name: _____ Tour: _____

Abendbrot vom 18.08.25 – 24.08.25

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat

dazu 1 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, G

Do Schinken-Käseplatte

2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, C

Fr Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, 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, G

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 Guarkeermehl