



Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

22.04. Mo Nudeleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I,G

MENÜ 2 (tot gekennzeichnert)

Frikassee vom Huhn in Holländischer Soße, mit Gemüserais Dessert a1,F,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnert)

Eieromelett mit Rahmspinat¹⁰, mit Salzkartoffeln⁶, Dessert a1, F, G, I

23.04. 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 Schweinef., ¹⁰ mit Tomatenwü. dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. ⁵, a1,F,G,I,3,5 BE Kcal 777

24.04. Mi Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringssfilet „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 Kcal 573

25.04. Do Gebratener Fleischkäse auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,I

Thür. Rostbrätl mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat a1,C,F,G,I,J

Hausgemachter Hackbraten mit Soße ¹⁰, dazu Fingerringen und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3, 0 BE Kcal 578

26.04. Fr Gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensoße, 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 Dillsöbe ¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat ⁵ a1,F,G,I 3, 0 BE BE- Berechnung bezieht sich in kcal 401

27.04. Sa Putenrahmgulasch mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,F

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen⁴ und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3, 0 BE Kcal 625

Eiw. 25
Fett 18
KH 45
KJ 2617
Kcal 625

28.04. So Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) Mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J 3, 0 BE

Putenbrustbraten in Sahnesoße dazu Sommergemüse undKH Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I

Eiw. 42
Fett 16
KH 37
KJ 1953
Kcal 466

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

- 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 Johanniskeimwehl oder Quarkwehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- X= kann Spuren von Allergenen enthalten
- I=Sellerie
- J=Senf
- K=Sesam Samen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- h1=Macadamia
- h2=Haselnüsse
- h3=Walnüsse
- h4=Kasohnüsse
- h5=Pecannüsse
- h6=Paranüsse
- h7=Pistazien
- h8=Macadamia
- D=Fisch;
- E=Erdnüsse
- F=Soja
- G=Laktose
- h1=Mandeln,
- h2=Haselnüsse
- h3=Walnüsse
- h4=Kasohnüsse
- h5=Pecannüsse
- h6=Paranüsse
- h7=Pistazien
- h8=Macadamia

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo
2 Bratklopse
mit Mayonaisesalat, 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
Panieretes Schweinschnitzel
mit mexikanischem Bohnensalat,
dazu Obst a1.C.F

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

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medallion
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 Tomatengout, 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 „Fürsterin“
mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1.C.F.G.I.J

Schweinsteak „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

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe

mit Kartoffelsalat
(extra verpackt)

Montag bis Freitag

17. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 22.04. bis 28.04.2024

Abendbrot vom 22.04. bis 28.04.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

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

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

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

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

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

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

Sa

Streichwurstplatte

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

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat A, G, C

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

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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl