



DE TH 03515 EG

Zittauer Str.27 / Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

16. Woche

Kundenname:
 Tour: _____



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 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

14.04. Mo **Erbseneintopf⁹**
 mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade
 mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet
 in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE
 Eiw. 36
 Fett 25
 KH 41
 KJ 2297
 Kcal 551

15.04. Di **Geflügelberragout**
 mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J

Seelachs paniert
 mit Senfsoße dazu Petersilienkartoffel Wachsbrechbohnsalat a2,F,G,I,C

Gedünstetes Putenfilet
 mit Rahmsoße 10, dazu Pariser-Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE
 Eiw. 40
 Fett 26
 KH 48
 KJ 2297
 Kcal 573

16.04. Mi **Eisbeinflische**
 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch
 mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hühnersuppeintopf
 mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE
 Eiw. 38
 Fett 20
 KH 36
 KJ 2467
 Kcal 594

17.04. Do **Paprikarahmschnitzel**
 mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln Farmersalat a1,C,F,G,I

Kräuterquark
 mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,J

Bauernhacksteak
 mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I
 Eiw. 32
 Fett 18
 KH 36
 KJ 1705
 Kcal 406

18.04. Fr **Kartfreitag**
 Wir wünschen allen Kunden ein schönes Osterfest

Putenfrikassee
 mit Gemüserais dazu Obst G,F,I,J,a1

Gedünsteter Seelachs
 in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J, Obst 3,0 BE
 Eiw. 25
 Fett 34
 KH 36
 KJ 2423
 Kcal 576

19.04. Sa **Schnittbohneintopf**
 mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfrischer Hackbraten⁴
 mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE
 Eiw. 30
 Fett 22
 KH 35
 KJ 1887
 Kcal 332

20.04. So **Kasselerbraten⁹**
 mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten
 mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE
 Eiw. 46
 Fett 21
 KH 40
 KJ 2663
 Kcal 637

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo **Thunfischsalat**
mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen, dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Hirschrollbraten "Diana"
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Di **Fruchtpokal „Jogger Becher“**
Sahnequark mit Früchten, Schokoladenraspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4 ,G

vegetarische Bolognese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit Dressing, Dessert G,F,I

Schweinerückensteak
mit Rataouillegemüse und Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,F

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Garnitur, Senftüchchen und Farmersalat, a1,G

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesoße, dazu bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,IJ

Schweineroulade
mit Soße dazu Rotkohlgemüse und 2 Th. Klöße, Obst, a1,I,I,G.

Do **Wurstsalat**
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und Butter, Obst, a1,G

Süße Schupfnudeln
mit warmen Pflaumenkompott, dazu Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsoße und Spätzle dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Fr **Feiertag**

Feiertag

Feiertag

Täglich
Von **Montag – Donnerstag**

MENÜ 5
Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u. Putenbruststreifen, Kürbiskerne, Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8
Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Donnerstag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

16. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 14.04. bis 20.04.2025

Abendbrot vom 14.04. bis 20.04.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{a,e}

Mo Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{a,e}

Di Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{a,e}

Di. Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{a,e}

Mi Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{a,e}

Mi Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{a,e}

Do Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{a,c,g,i,l,f}

Do Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{a,c,g,i,l,f}

Fr Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{a,g}

Fr Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{a,g}

Sa Hausmacher Stülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{a,c,g,i,l,f}

Sa Hausmacher Stülze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot _{a,c,g,i,l,f}

So Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{a,g,c,f,i,l,j}

So Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{a,g,c,f,i,l,j}

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

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 Johanniskeimöl oder Guarkeimöl

- 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 Johanniskeimöl oder Guarkeimöl