

06. 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  
h8Macadamia  
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)

05.02. **Mo** **Nudeleintopf mit Rindfleisch**  
und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,  
Dessert a1,F,G,I,F

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

**Schweinekammbraten** Eiw. 32  
mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und  
Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE  
Fett 19  
KH 42  
KJ 2175  
Kcal 514

06.02. **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** Eiw. 41  
mit Spaghetti und geriebener Käse,  
dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE  
Fett 40  
KH 48  
KJ 3256  
Kcal 777

07.02. **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

**Kohlrübeneintopf** Eiw. 34  
mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel,  
dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE  
Fett 20  
KH 38  
KJ 2114  
Kcal 504

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

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

**3 Königsberger Klopse** Eiw. 50  
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit  
Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE  
Fett 18  
KH 36  
KJ 1953  
Kcal 466

09.02. **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

**Schaschlikulasch** Eiw. 26  
mit Letscho, dazu Nudeln und  
Balkansalat 3,0 BE  
Fett 27  
KH 38  
KJ 2353  
Kcal 583

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**MENÜ 2(auch als Mini)**

**MENÜ 3 Schonkost**

10.02. **Sa** **Bunter Gemüseeintopf**  
mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

**Gegrillte Hähnchenkeule** Eiw. 36  
mit Soße 10, Vitalgemüse und  
Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE  
Fett 20  
KH 48  
KJ 2335  
Kcal 557

11.02. **So** **Burgunderbraten 9**  
mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und  
Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

**Putenkeulenbraten** Eiw. 33  
mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren  
und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE  
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 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannedkernmehl  
oder Guarkernmehl

*Guten Appetit!*

Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr  
am selbigen Tag.

Hergestellt von:  
**Menü Express**  
**Gotha GmbH**  
**& CO KG**

## 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 r,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

**Grißbrei**  
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette  
mit Salat und 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**

## MENÜ 5

### Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen  
Salaten der Saison, Pinienkerne  
Croutons, Mandarinen  
Italienisches Dressing,  
dazu 1 Brötchen a1,F,

## MENÜ 8

### Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu  
1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Freitag

**06. Woche**

**Guten Appetit**

Abendbrot vom 05.02. bis 11.02.2024

Änderungen vorbehalten

<b>Mo</b>	<b>Thunfischsalat</b> mit Zwiebeln und Tomaten, dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G
<b>Di</b>	<b>Schweineschnitzel (kalt)</b> mit Thüringer Kartoffelsalat A, C, G, I, J
<b>Mi</b>	<b>Käseplatte</b> 2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G
<b>Do</b>	<b>Streichwurstplatte</b> Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu 2 Scheiben Mischbrot A
<b>Fr</b>	<b>Gyrosbraten</b> mit Mix Pickles und Kartoffelsalat A, C, G, I, J
<b>Sa</b>	<b>Aufschnittplatte</b> mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
<b>So</b>	<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b> dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G, I, 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

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 05.02. bis 11.02.2024

Änderungen vorbehalten

<b>Mo</b>	<b>Thunfischsalat</b> mit Zwiebeln und Tomaten, dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G
<b>Di.</b>	<b>Schweineschnitzel (kalt)</b> mit Thüringer Kartoffelsalat A, C, G, I, J
<b>Mi</b>	<b>Käseplatte</b> 2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G
<b>Do</b>	<b>Streichwurstplatte</b> Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate, dazu 2 Scheiben Mischbrot A
<b>Fr</b>	<b>Gyrosbraten</b> mit Mix Pickles und Kartoffelsalat A, C, G, I, J
<b>Sa</b>	<b>Aufschnittplatte</b> mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G
<b>So</b>	<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b> dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G, I, 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

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