

14. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)



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

03.04.
Mo bunter Gemüseeintopf
mit Fleischeinlage, dazu 1 Brötchen und
Dessert A1,F,G,I

gegrillte Hähnchenkeule
dazu Sauce, Spargelgemüse und Salz-
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I

3 gekochte Eier
in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert A1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 kcal 563

04.04.
Di panierte Jagdwurst
mit Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches
Obst A1,C,F,G,I

Haxenfleisch
mit Sauce auf Porreegemüse, dazu Salz-
kartoffeln und Senftüfchen A1,C,F,G,I,J

Chinapfanne A1,F,I
Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem
Gemüse, dazu Reis und Obst 3,0 BE
Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 kcal 504

05.04.
Mi feiner Reisbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Pflischkompott A1,G

gebratenes Schollenfilet
mit Remouladensauce, dazu hausgemachter
warmer Kartoffelsalat A1,C,F,G,I

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Fingerringen & Salz-
kartoffeln A1,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 kcal 777

06.04.
Do Cordon-bleu A1,G,I,J
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu
Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Hackfleischbällchen
mit Champignonrahmsauce, dazu Makkaroni
und Gurkensalat A1,C,F,G,I

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 35 Fett 17 KH 38 KJ 2201 kcal 524

07.04.
Fr Karfreitag
Wir wünschen allen unseren
Kunden ein schönes Osterfest.



Seelachsfilet paniert
mit Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und
fruchtiger Krautsalat A1,C,F,G,I,J

Rinderschmorbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce, dazu Kohlrabi-Möhren-
gemüse und Salzkartoffeln 3,0 BE
Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 kcal 563

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

08.04.
Sa Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln,
Dessert A1,F,G,I

Hühnersuppeintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und KH
Reis, dazu Dessert F,G,I 3,0 BE
Eiw. 20 Fett 18 KH 39 KJ 1686 kcal 403

09.04.
So Rindergulasch
mit Rosenkohl und 2 Thüringer Klößen,
frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Blumenkohl-
gemüse, KH und Salzkartoffeln, Obst A1,F,I 3,5 BE
Eiw. 47 Fett 17 KH 36 KJ 2085 kcal 498

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

03.04.

Mo

Thunfischsalat A1,G
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen, dazu 1 Brötchen, Butter, Dessert

Brokkoli-Nussecke

mit rote Beete Schaum, dazu Salz-kartoffeln und Dessert A1,G,I

Zwiebelschnitzel

mit Zwiebelgemüse und Speckpüree, dazu Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

04.04.

Die

Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Eisberg
Paprika, Schafskäse, Mais, Zwiebeln, Oliven, Knoblauchdr., Bröt. & Butter A1,G

Spinatknödel

mit Gemüse-Sahne-Sauce, dazu Eisberg-salat und frisches Obst A1,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und Blattspinat Risotto, dazu frisches Obst A1,F,I,J

05.04.

Mi

Exotischer Glasnudelsalat
mit Hähnchenbruststreifen, dazu frisches Obst A1,C,F,G

Blumenkohl im Backteig

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

gefüllte Putenrolle mit Brokkoli

dazu Kurkumagemüsesauce und Band-nudeln, frisches Obst A1,F,G,I,J

06.04.

Do

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

Schupfnudel „Italienische Art“

mit Tomaten und Zucchini, dazu Gurken-salat und Dessert A1,F,G,I

Rindersaftgulasch

in Sahnesauce, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Dessert A1,C,F,G,I

07.04.

Fr

**Täglich
von**

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Schinkenstreifen, Paprika, Sonnenblumenkernen, Croutons und Mandarinen, dazu 1 Brötchen und Honig-Senf-Dressing A1,G

MENÜ VIII

Kartoffelbratwurst

auf Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelpüree A1,G,I

14. Woche

Abendbrot vom 03.04. bis 09.04.2023

Abendbrot vom 03.04. bis 09.04.2023

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 2 Brötchen und Butter A1,G

Mo

Mo

Aufschnittplatte

mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

Aufschnittplatte

mit 3 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Kürbiskernbrot und Butter A1,G

Di

Di

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu 2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami mit Garnitur,
dazu 2 Scheiben Weißbrot und Butter A1,G

Mi

Mi

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senfütchen
A1,C,F,G,I,J

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, dazu Senfütchen
A1,C,F,G,I,J

Do

Do

Allergene:

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

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 enth.

Fr

Fr

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G

Käsesalat

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A1,G

Käsesalat

mit Gurke und Tomate, dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A1,G

Sa

Sa

So

So

Schinkenplatte⁹

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

Schinkenplatte⁹

roher Schinken, gekochter Schinken, dazu
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A1,G

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

oder

4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10= gebunden mit

Johanniskernmehl

Guarkernmehl

Pökelsalz

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Geschmacksverstärker

Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit

10= gebunden mit

Johanniskernmehl o.