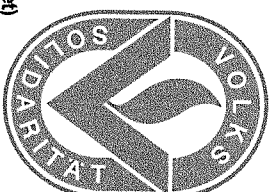




33. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

11.08. Mo Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9 Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

Hühnerfrikassee, 10 mit Erbsen und Risotto, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch,
E=Ernüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

12.08. Di Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I

Fischfilet auf Blattspinat 10 mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE

13.08. Mi Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. 1 Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J

Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel u. Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE

14.08. Do Schweinebraten mit Soße dazu Kohlrabigemüse und Serviettenknödel, Obst a1,G,F,I,J

Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J

3 gekochte Eier mit Petersiliensoße 10, und Salzkart. und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE

15.08. Fr Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsoße und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I

Seelachsfilet paniert mit Kartoffelsalat (Kalt extra verpackt), Obst a1,F,G,I,J

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

16.08. Sa Geflügelpfanne a1,F,G,I Putenstreifen in Rahmsoße mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

Reisentopf mit feinem Gemüse und Fleisch- Klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

3 gekochte Eier mit Petersiliensoße 10, und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE

17.08. So Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

Putengulasch, 10 mit Frühlingsgemüse und Salz- Kartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE

Fischfilet auf Blattspinat 10 mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert, a1,C,G,J

Di

Hähnchenschenkel, gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing C

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert, a1,C,G

Vegane Hackbällchen

mit Kichererbsen- Kürbiscurry dazu Reis
Dessert a1.,F,G,I,J

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

gegrilltes Viktoriasebarschfilet

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert, a1,F,G,I

Kaninchenkeule geschmort

mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, Obst, a1,F,G,I

Hähnchenbrustfilet Piccata

mit Käsepanade, dazu Tomatensoße und Spaghetti, Rohkostsalat, Dessert a1,F,G,I

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,C,F,I

Gyros geschnetzeltes vom Schwein

mit Tsatsiki und Tomatenreis, Dessert F,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Sojasprossen, Paprikastreifen u. Partyfrikadellen,
1 Brötchen, French Dressing, Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Salami Pizza 9

mit gemischtem Salat und Dressing
a1,G,I,I,
Montag bis Freitag

Guten Appetit

33. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 11.08. bis 17.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat ,
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen
und Butter A, 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
Guarkernmehl

Abendbrot vom 11.08. bis 17.08.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

Di.

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat ,
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen
und Butter A, 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
Guarkernmehl