

51. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

15.12. **Thüringer Kartoffelsuppe**
mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln
u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung
dazu Bratensoße und Salzkartoffeln,
dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen Eiw. 29
auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien- Fett 24
kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE KH 43
KJ 2228
Kcal 532

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

l=Sellerie

J=Senf

K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid

M=Lupinen

N=Weichtiere

X= kann Spuren von

Allergenen enthalten

16.12. **3 Hefeklöße**
mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott
a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“
mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat
a1,F,I

Hähnchenbruststreifen Eiw. 36
mit einer Spinatkäsesoße, dazu Fett 34
Makkaroni, Obst a1,I,J,FG 3,5 BE KH 36
KJ 2475
Kcal 591

17.12. **Gepökelter Schweinekamm 9**
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu
Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert
mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und
Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 Eiw. 32
mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Fett 6
Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE KH 36
KJ 1649
Kcal 392

18.12. **Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße**
mit Butternudeln und Gurkensalat
a1,G,I,J

Wellfleisch
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F,I

Hähnchenkeule Eiw. 42
mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Fett 19
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE KH 42
KJ 2175
Kcal 514

19.12. **Schweinerollbraten**
mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8, paniert,
Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und
Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Eiw. 25
in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse Fett 34
und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE KH 37
KJ 2423
Kcal 576

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

20.12. **Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen,**
Sa dazu Salzkartoffeln, Dessert
a1,F,I

Rindfleischsuppe Eiw. 26
mit Nudeln, feinem Gemüse und Fett 23
Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE KH 42
KJ 2005
Kcal 478

21.12. **Schweinegulasch**
So mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat
und Obst a1,G

Putenbraten Eiw. 26
mit Soße, dazu Möhrengemüse und Fett 18
Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J KH 48
KJ 2214
Kcal 530

- 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 Johanneskernmehl
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

Schweizer Wurstsalat
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

Di

Verschiedene Salate der Saison
mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing g

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Do

Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Fr

Bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1,G,J

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisorrisotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1,G

Käsespätzle a1,C,G
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Tomaten-Zucchini-Gemüse
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1,G

Brokkoli-Auflauf
mit Salzkartoffeln und Dessert
a1,C,G

Nudel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasoße und Reis
Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Krustenbraten
mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und
Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsoße, dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchini-gemüse überbacken,
dazu grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert 9,a1,I,J,G

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurtdressing
a1,G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G

Montag bis Freitag

**Täglich
Von
Montag bis Freitag**
Änderungen vorbehalten

51. Woche

Guten Appetit

Abendbrot vom 15.12. – 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

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

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

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

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 = Weichfrüchte
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 15.12. – 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

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

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

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

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 = Weichfrüchte
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