



40. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I (ohne Kennzeichnung)

Deftige Linsensuppe
mit Fleischinlage und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

feiner Reisbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Pflirschkompott A1,G

Würzfleisch vom Schwein¹⁰
in pikanter Sauce, dazu gedünsteter Reis und rote Bete A1,F,G,I

paniertes Seelachsfilet A1,D,G,I
in Dillsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und fruchtiger Weißkrautsalat

Feiertag- Tag der Deutschen Einheit

MENÜ II (rot gekennzeichnet)

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln⁶ und Dessert A1,G

deftiger Krautgulasch A1,I,J
Weißkohl mit Hackfleisch gemischt, dazu Salzkartoffeln⁶ und frisches Obst

Schollenfilet paniert
mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensauce A1,C,D,F,G,I,J

Schweineroulade
mit Sauce, dazu Rahmhampignons und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

Paprikarahmschnitzel
mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln, Farmersalat, Obst A1,C,F,G,I

MENÜ III Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

gedünstetes Seelachsfilet
in Senfsauce, dazu Juliennegemüse und Reis, Dessert A1,D,F,G,I 3,0 BE
Kcal 563

Schweinebraten
mit Sauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I 3,0 BE
Kcal 332

Putenbrustfilet A1,F,G,I,J
Rahmsauce¹⁰, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln⁶, Obst 3,0 BE
Kcal 433

Spätzle- Eintopf A1,C,F,G,I
mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE
Kcal 288

Hähnchenfrikassee
mit Spargelstücken und Gemüsereis, dazu Obst A1,G,F,I 3,5 BE
Kcal 576

MENÜ II

Schnittbohneentopf
mit 2 Krakauer Würstchen⁴, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

Kasselerbraten⁹
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

ofenfrischer Hackbraten⁴ A1,C,F,G,I
mit Sauce¹⁰, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln⁶, Dessert 3,0 BE
Kcal 332

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce¹⁰, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln⁶, fisches Obst 4,0 BE
Kcal 637

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = geschwärzt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Guarkeimehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

29.09. Mo
Geflügelsalat A1,C,G,J
mit Spargelstücken, Ananas und Pilzen,
dazu 1 Brötchen, Butter und Dessert

3 gekochte Eier
in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln
und Salat, Dessert A1,C,G,I

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

30.09. Die
Hirtensalat mit Tomate, Gurke, Eisberg
Paprika, Fetakäse, Mais, Zwiebeln, Oliven,
Dressing, Brötchen und Butter A1,G

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

Lasagne „Bolognese“ A1,C,G,I
Nudelauflauf mit Hackfleisch-Tomaten-
sauce & Käse überbacken, dazu Dessert

01.10. Mi
bunter Obstsalat HI
mit Banane, Melone, Mandarine, Ananas,
Birne, Pfirsich, Trauben und Mandeln

Vegetarische Bolognese A1,F,G,I
Sellerie, Karotte und Porree in Tomaten-
sauce, dazu Gabelspaghetti und Dessert

Lammbraten A1,F,G,I
mit Thymiansauce, dazu Butterbohnen
und 2 Thüringer Klöße, Dessert

02.10. Do
2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat6 und Senf
A1,C,F,G,I,J

Bunte Gnocchi- Pfanne
mit Gemüse der Saison, dazu Rahmsauce
und frisches Obst A1,G,I

½ Wiesenhähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu
frisches Obst G

03.10. Fr

Feiertag

Feiertag

Feiertag

Täglich
von

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal
frische Salate der Saison mit
2 kleinen Hähnchenschnitzel,
dazu 1 Brötchen und Frenchdressing
A1,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln
mit Hühnerfleisch und Gemüse in
süß-saurer Sauce, dazu Dessert
A1,C,F,G,I

40. Woche

Abendbrot vom 29.09. bis 05.10.2025

Abendbrot vom 29.09. bis 05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Geflügelsalat
mit Spargelstücken, Ananas, Pilzen, Zwiebel-
ringe, dazu Brötchen & Butter A1,C,G,J

Mo

Geflügelsalat
mit Spargelstücken, Ananas, Pilzen, Zwiebel-
ringe, dazu Brötchen & Butter A1,C,G,J

Di

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di.

Salamiplatte
3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Mi

Bratenplatte
3 Sorten Braten, dazu Butter und
2 Scheiben Brot A1,G

Do

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalate und Senf A1,C,F,G,I,J

Do

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalate und Senf A1,C,F,G,I,J

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A1,G

Fr

Käseplatte
2 versch. Sorten Schnittkäse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter A1,G

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben
Mischbrot A,C,G,I,J,F

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben
Mischbrot A,C,G,I,J,F

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,I,J

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,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

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

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

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl