



18. 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=Vandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
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 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

27.04. Mo Linseneintopf
mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener 4, dazu Brot, Dessert a1, G, I, J

28.04. Di 3 gebratene Gehacktesklößchen
auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

29.04. Mi Schweinesteak
mit Letschsoße und Risotto, dazu Farmersalat a1, F, G, I, J

30.04. Do Spaghetti Carbonara
mit Schinken und Speck, Käsesahmsoße, dazu Spaghetti und Reibkäse, Obst 9, a1, G, I, J

01.05. Fr 1. Mai
Feiertag

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J

Panierte Jagdwurst 4,9
mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J

4 Eierkuchen
mit heißen Sauerkirchen, Kompott a1, C, G

Seelachsfilet paniert
mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J

Putenschnitzel
mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hähnchenbrust natur
mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 17, Fett 9, KH 40, KJ 1313, Kcal 316

Fischragout 10
mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3, 5 BE
Eiw. 41, Fett 17, KH 32, KJ 1933, Kcal 462

Schweinegulasch
mit Rahmsoufflé, dazu Spiralen und Blumenkohlсалat a1, G 3, 0 BE
Eiw. 33, Fett 10, KH 36, KJ 1433, Kcal 341

Bratklops
mit Soße, und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln 10, a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 51, Fett 18, KH 41, KJ 2339, Kcal 487

Rinderschmorbraten
mit Soße 10, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I 3, 0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 51, KJ 2353, Kcal 563

MENÜ 2 (auch als Mini)

02.05. Sa Wirsingroulade
in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln und Dessert a1, F, I

03.05. So Geschmorte Schweinebäckchen
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1, F, G, I, J

MENÜ 3 Schonkost

Hühnersuppeneintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, I 3, 0 BE
Eiw. 20, Fett 18, KH 39, KJ 1686, Kcal 403

Gegrillte Putenoberkeule
mit Soße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, Obst 3, 5, 10, a1, F, I 3, 5 BE
Eiw. 47, Fett 17, KH 36, KJ 2085, Kcal 498

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannederkernmehl od. Guarkeimehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
8.00 kg

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße,
Käsebrötchen a1,G

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Mo

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreuseln 1,G

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des. a1,C,F,G,I,J

Di

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,C,F,G,I,J

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Rösttaler und
Gurkensalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Mi

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf
a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,G,I,J,C

Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Do

Fr

Feiertag

Täglich

von

Montag bis Donnerstag

Änderung vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison,
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu Brötchen
9,a1,G

MENÜ 8

Grießbrei

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt
a1,G
Montag bis Donnerstag

18. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 27.04. bis 03.05.2026

Abendbrot vom 27.04. bis 03.05.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^{A, C, D, E, G}

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^A

Di

Hering-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, D, E, G}

Di

Hering-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, D, E, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, D, E, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, D, E, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{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

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