



36. Woche

Kundenname:
Tour:

DE TH 03515 EG

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

01.09.

Mo
Hühnersuppeeintopf
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoupe 10 dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

02.09.

Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J

Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoupe, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,C,G,I,J 3,0 BE
Kcal 485

03.09.

Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirschwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoupe und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoupe, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

04.09.

Do
Kasselerkamm,9
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoupe dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J,

Grüppcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüsee,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 433

05.09.

Fr
Currywurst
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
Gurkensalat a1,G,I,J

Gebratenes Schollenfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensouße a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Kcal 1450

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

06.09.

Sa
Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1,I

3 Geflügelhack Klößchen
auf Rahmkohltrabi, 10 mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 585

07.09.

So
Rindersauerbraten
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,I,J

Schweinsteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I 4,0 BE
Kcal 466

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 Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskermehl
oder Guarkeimehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG



MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat, a1,G

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika - Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,F

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, a1,I,I,G,

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüesoße und
Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

36. Woche

Abendbrot vom 01.09. – 07.09.2025

Abendbrot vom 01.09. – 07.09.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Allergene:

Allergene:

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

So

Heringfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 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