



DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 11.03. - 17.03.2024

11. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)



11.03. Mo Nudleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

Schnittbohngemüse, 9 mit Kasselerwürfel, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I

Fleischkäse
auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln
Dessert, a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 489

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
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

12.03. Di Thüringer Bratwurst 4 mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I

2 Backfischhappen
mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,F,G,I

Zucchinipfanne
mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens. 5, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4,0 BE
Kcal 524

13.03. Mi 3 Hefeklöße mit heißen Zimtflaumen, Obst a1,C,G

Dicke Rippe (mit Knochen) mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J

3 Königsberger Klöße
mit Kapernsoße, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 656

14.03. Do Putengulasch mit Champignons dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J

Rahmschnitzel
mit Rahmsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I,C

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE
Kcal 583

15.03. Fr Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet
auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,F,G,I

Putenoberkeulenbraten
mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 504

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbepflanze und Dessert

16.03. Sa Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I,C

Möhreneintopf
mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 393

- 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 Johannesskeremehl oder Guarkeimehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

17.03. So Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

Rinderbraten
mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 581

EW., Fett, KH, KJ, Kcal

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
8. 00 KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo
Tomatensalat
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J
mit Rahmsauce u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasauce und Reis
Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Di
Hähnchenbruststreifen
auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Kartoffeltaschen a1,F,G,I,J
mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Buttermilch und Krautsalat, Dessert

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

Mi
Salatplatte
mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,G

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,
Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

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

Do
Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J
mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Rührei
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln,
Dessert, a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchiniemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J,

Fr
Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter a1,C,G,I,J

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße dazu Obst,a1,G

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

MENÜ 5

Salatpokal a1,G,C

mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Pinienkerne,
Sojasprossen, Croutons, Peperoni
dazu Saure- Sahne- Dressing, 1
Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,F,G,I,J.

Montag bis Freitag

11. Woche

Guten Appetit

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 11.03. bis 17.03.2024

Abendbrot vom 11.03. bis 17.03.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Mo

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, C, G, J}

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{A, G}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Mi

Eiersalat
mit Schinkenwürfeln, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Do

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
und Butter _{A, G}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Fr

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

Sa

Bunter Schichtsalat
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{A, G}

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

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