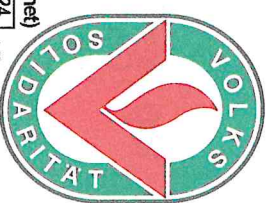




21. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

18.05. Mo **Frischer Möhrenintopf**
mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1,F,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Szegediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Hühnerfrikassee 10
mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

19.05. Di **Deftiger Wurstgulasch 4**
mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

Thüringer Rostbrätl
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I

Fischfilet
auf Blattspinat 10, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE

20.05. Mi **Vanilleisbrei**
bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

Schweineschnitzel
mit Rahmhampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J

Frikadelle
mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE

21.05. Do **Schweinebraten**
mit Soße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,F,G,I

Makkaroni
mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1,F,C,G,I,J

3 gekochte Eier
mit Petersiliensoße 10, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,I 3,0 BE

22.05. Fr **Seelachsfilet paniert**
mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J

Hackfleischbällchen
mit Champignonrahmsauce und Spiralen, dazu Obst a1,F,G,I

Hähnchenbrustfilet
mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE

MENÜ 2 (auch als Mini)

23.05. Sa **Geflügelpfanne a1,F,G,I**
Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

MENÜ 3 Schonkost

Reiseintopf
mit feinem Gemüse und Fleischklößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE

24.05. So **Mutzbraten**
mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

Putengulasch 10
mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& **CO.KG**

& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo **Heringssalat**
mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,G,J

Di **Hähnchenschenkel gegrillt**
mit Kartoffelsalat, Obst
c,F,G,J

Mi **Hausgemachter Fleischsalat**
mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Do **Gebratene Putenbrust**
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles c,F,G,J

Fr **Gegrillter Gyros- Braten**
auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing e

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons
mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Kartoffel-Brokkoli-Gratin
mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat,
Dessert, a1,C,G

Vegane Hackbällchen
mit Kichererbsen-Kürbiscurry, dazu Reis,
Dessert a1,F,G,I,J

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus
und Dessert a1,C,G

Zucchini
gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße
und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

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

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

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln,
dazu Dessert a1,G

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchinigemüse 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

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Sojasprossen, Paprikastreifen u.
Partyfrikadellen,
Brötchen, French Dressing,
Croupons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Schinken Pizza 9

mit gemischtem Salat und
Dressing
a1,G,I,I,
Montag bis Freitag

21. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter 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

- 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 Guarkernelmehl

Abendbrot vom 18.05. bis 24.05.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter 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

- 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 Guarkernelmehl