



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

28.02.
Mo

Nudelsuppe
mit Gemüse und Rindfleischeinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz-
kartoffeln⁶ und Dessert A1,C,F,G,I

gegrillte Hähnchenkeule Eiw. 36
dazu Sauce, Brokkoligemüse und Salz- Fett 20
kartoffeln⁶, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE KH 48
KJ 2335
Kcal 557

01.03.
Di

Spaghetti „Bolognese“
Hackfleisch in Tomatensauce, dazu
Parmesankäse und frisches Obst A1,C,F,G,I

Szegediner Gulasch vom Schwein
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I

Rinderschmorbraten Eiw. 26
mit Sauce, dazu Frühlingsgemüse und Fett 27
Semmelknödel A1,G,I,J 3,0 BE KH 51
KJ 2353
Kcal 563

02.03.
Mi

pikantes Hühnerfrikassee
mit Spargelstücken, dazu gedünsteter Reis
und Bohnensalat A1,F,G,I

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

paniertes Fischfilet Eiw. 40
auf Rahmspinat¹⁰, dazu Salzkartoffeln⁶ Fett 28
und frisches Obst A1,F,G,D 3,0 BE KH 36
KJ 2178
Kcal 520

03.03.
Do

Makkaroni mit Schinkenwürfeln
in feiner Käsesahnesauce, dazu Farmersalat
A1,C,F,G,I

Kalbsleber
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree⁶ und Farmersalat A1,G,I

Gräupcheneintopf Eiw. 22
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu Fett 20
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE KH 39
KJ 2178
Kcal 520

04.03.
Fr

Kasselerbraten
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I,J

Herings Dillhappen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salz-
kartoffeln⁶ (getrennt verpackt) A1,C,G,J

Geflügelfrikadelle Eiw. 47
mit Sauce und Blumenkohlgemüse, Fett 27
dazu Salzkartoffeln⁶ A1,G,I 3,0 BE KH 36
KJ 2535
Kcal 606

Allergene:
A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
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

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

05.03.
Sa

Putenrahmgulasch
mit Spiralen und rote Beete Salat, dazu
Dessert A1,C,F,G,I

Kartoffeleintopf Eiw. 25
mit 2 Wiener Würstchen⁴ und feinem Fett 18
Gemüse, dazu Dessert A1,F,G,I 3,0 BE KH 45
KJ 2617
Kcal 625

06.03.
So

gefüllter Schweinekamm (mit Hackfleisch)
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Semmelknödel, Kompott A1,C,F,G,I,J

Putenbrustbraten Eiw. 42
in Sahnesauce, dazu Sommergemüse & Fett 16
Salzkartoffeln⁶, Kompott A1,F,I 3,0 BE KH 37
KJ 1953
Kcal 466

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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

28.02.
Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

Schupfnudel-Gemüsepfanne
in Butter gebraten mit Sahne und Kräutern,
dazu Salat und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Schweinelendchen A1,G,I
mit Hackfleisch, Cham.-Rahmsauce,
hausm. Spätzle, dazu Salat und Dessert

01.03.
Die

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais
Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel,
Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

herzhafte Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Paprika, Brokkoli und Möhren, dazu
frisches Obst A1,G,I

½ Wiesenhähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu
frisches Obst G

02.03.
Mi

Spaghettisalat mit Tomaten
Zwiebeln, frischen Kräuter, Tomatensaft &
Mayo-Joghurtdressing, dazu Obst A1,C,F,G

Eierragout
Senfsauce mit geschnittenem Ei, dazu
Salzkartoffeln⁶ & Bohnensalat A1,C,F,G,I,J

Hasenpfeffer
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl
und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

03.03.
Do

paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat⁶, Garnitur und Senf-
tübchen A1,C,G,I,J

feine Germknödel
gefüllt mit Kirschen, dazu warme Vanille-
sauce A1,G

2 Thüringer Knackwürstchen
auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln⁶ und
Dessert A1,F,G,I

04.03.
Fr

feiner Obstsalat
Bananen, Kiwi, Äpfel, Mandarinen,
Ananas, Pfirsiche, Birnen, Rosinen

Gemüsefrikadelle
mit Sauce und Blumenkohlgemüse, dazu
Salzkartoffeln⁶ und Dessert A1,G,I

Pfannengyros
mit Tzatziki, dazu Tomatenreis und
Salat, Dessert A1,F,G,I

**Täglich
von
Montag bis Freitag**

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Mozzarella, dazu
1 Brötchen und Italienisches Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Pizza „Hawai“

mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Salat A1,C,G

09. Woche

Abendbrot vom 28.02. bis 06.03.2022

Abendbrot vom 28.02. bis 06.03.2022

Mo

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Mo

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Di

gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse, Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di

gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse, Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G

Do

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftübchen A1,C,G,I,J

Do

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senftübchen A1,C,G,I,J

Fr

Kräuterquark

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,F,G,I

Fr

Kräuterquark

dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,F,G,I

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst und Teewurst, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A1,G,C

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 erhalten

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 enth.

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
oder
4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10= gebunden mit Johanniskernmehl
Guarkernmehl

Pökelsalz
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
Johanniskernmehl o.

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst

9 = mit Nitrit
10= gebunden mit