

39. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

21.09. **Mo** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1, F, I

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1, F, G, I, J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1, F, G, I 4, 5 BE
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

Allergene:

A= Gluten, a1= Weizen, a2= Roggen

22.09. **Di** 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1, G, C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat a1, F, I

Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makaroni, Obst a1, I, J, F, G 3, 5 BE
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

a3= Gerste, a4= Hafer

23.09. **Mi** Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1, G, I, J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1, G, F, G,

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

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

24.09. **Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße mit Butternudeln und Gurkensalat a1, G, I, J

Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst a1 F, I

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I 3, 5 BE
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

25.09. **Fr** Schweinerollbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I, J

Seehechtfilet 8, paniert, Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1, C, G, F, I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet 25 in Geflügeljus mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1, F, I 3, 0 BE
Eiw. 34, Fett 37, KH 34, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

26.09. **Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F, I 3, 5 BE
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

27.09. **So** Schweinegulasch mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1, G

Putenbraten mit Soße, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1, G, I, J
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.

Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1, G

Panierter Fetakäse

mit Tomatensoße und Reissotto,
dazu Gurkensalat und Dessert a1, G

Schweinelendchen „Försterin“

mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemacht.
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1, C, F, G, I, J

Verschiedene Salate der Saison

mit einem kleinen Steak und
Saure-Sahne-Dressing G

Käsespätzle a1, C, G

mit Rahmsoße, überbacken mit Käse,
Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess.

Schweinesteak „au four“ a1, F, G, I, J

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

Paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1, G, I, C

Tomaten-Zucchini-Gemüse

in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert a1, G

Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein

mit Tsatsiki und Tomatenreis, Dessert
F, I, J, G

Griechischer Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1, G

Brokkoli-Auflauf

mit Salzkartoffeln und Dessert
a1, C, G

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst a1, C, F, G, I, J

Bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken 9,
dazu Brot und Butter a1, G, J

Nudel-Spinat-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1, C, G

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln,
dazu Dessert a1, C, F, I

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison mit
Minischnitzel, Paprikastreifen,
CROUTONS, Peperoni, dazu Brötchen,
Joghurdressing
a1, G

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G

Montag bis Freitag

39. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 21.09. – 27.09.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, I, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter
_{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot 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

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat und Senf
_{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
_{A, G, C}

- 1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

Abendbrot vom 21.09. – 27.09.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, I, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot und Butter
_{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot 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

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat und Senf
_{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
_{A, G, C}

- 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