

# SPEISEPLAN für die Woche vom

17.11.-23.11.2025

47.Woche

Kundenname:  
Tour:



## MENÜ I

(ohne  
Kennzeichnung)

17.11.  
**Mo**  
Kartoffelsuppe  
mit Gemüse und Wiener Würstchenscheiben,  
dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

18.11.  
**Di**  
3 Stück Hefeklöße  
mit warmen Mischorbst A1,C,G

19.11.  
**Mi**  
Jagdwurstwürfel  
mit Tomatensauce, dazu Makkaroni und  
frisches Obst A1,C,F,G,I

20.11.  
**Do**  
Hähnchenschnitzel  
mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln  
A1,G,

21.11.  
**Fr**  
Spaghetti „Carbonara“  
gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesahne-  
sauce, dazu Obst A1,C,F,G,I

## MENÜ II

(rot  
gekennzeichnet)

Thüringer Knacker  
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und  
Senf, Dessert A1,G,I,J

Frikadelle (Schwein)  
mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi und  
Salzkartoffeln A1,G,I

gepökelter Schweinekamm A1,G,I  
mit Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln  
und rote Bete Salat

Geflügelleberragout  
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree  
& Rotkrautsalat A1,G,I

gefüllte Paprikaschote  
in Schinken-Tomatensauce, dazu  
Salzkartoffeln A1,G

## MENÜ III Schonkost

### Hähnchenbrust natur

Eiw. 17  
Fett 9  
KH 40  
KJ 1313  
Kcal 313

mit Sauce, dazu Romanesco und Salz-  
kartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,0 BE

Fischragout A1,D,F,G,I,J  
Eiw. 36  
Fett 6  
KH 36  
KJ 1649  
Kcal 392

mit Gemüsestreifen in Senfsauce, dazu  
Kartoffeln & Gurkensalat 3,0 BE

Kräutergrüne Rüre A1,F,G,I  
Eiw. 32  
Fett 16  
KH 38  
KJ 2017  
Kcal 485

auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln  
und frisches Obst A1,C,F,G,I 3,0 BE

Würzfleisch vom Schwein A1,F,G,L  
Eiw. 37  
Fett 12  
KH 35  
KJ 1450  
Kcal 348

in pikante Sauce, dazu gedünsteter  
Reis und Rotkrautsalat 3,0 BE

Putenbrustfilet A1,C,F,G,I,J  
Eiw. 25  
Fett 34  
KH 36  
KJ 2423  
Kcal 576

in Sauce, dazu Pariser Karotten  
und Semmelknödel 3,0 BE

### 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 = Schwefeloxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere  
X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

## MENÜ II

## MENÜ III Schonkost

22.11.  
**Sa**  
Schweinegeschnetzeltes  
mit Champignons, dazu Spätzle und Kraut-  
salat, Dessert A1,F,G,I

Möhreneintopf A1,F,G,I  
Eiw. 17  
Fett 19  
KH 38  
KJ 1657  
Kcal 393

mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln &  
Gartenkräutern, Dessert 3,0 BE

23.11.  
**So**  
Cordon-bleu vom Schwein  
mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salz-  
kartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J  
Eiw. 43  
Fett 18  
KH 48  
KJ 2445  
Kcal 581

mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei &  
Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE

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

**Guten Appetit!**  
Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr am  
selben Tag

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

17.11.  
**Mo**

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,  
dazu Brot und Butter, Dessert A1,D,G

18.11.  
**Di**

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

19.11.  
**Mi**

**Hähnchenbruststreifen A1,F,G,I,H3**  
auf frischem Waldorfsalat mit Sellerie,  
Äpfeln und Nüssen, 1 Brötchen und Butter

20.11.  
**Do**

**Bunter Reisnudelsalat**  
mit Paprika, Tomate, Oliven, Gyros und  
Zaziki, dazu frisches Obst A1,C,F,G

21.11.  
**Fr**

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf  
A1,C,F,G,I,J

Täglich  
von  
**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

**Gnocchipfanne**  
mit Gemüse der Saison, dazu Rahmsauce,  
Salat und Dessert A1,G

**Blumenkohl im Backteig**  
mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-  
Dip, dazu Obst A1,C,F,G,I,J

**Kartoffel- Brokkoli- Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Dessert  
A1,G,I

**panierter Fetakäse**  
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis  
und Obst A1,F,G,I,J

**Gabelspaghetti**  
mit bunter Gemüsebolognese, dazu  
Reibekäse und Dessert A1,C,G,I

## MENÜ VII Sondermenü

**Jägerschnitzel**  
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-  
kartoffeln & Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

**Hamburgerschnitzel**  
mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und  
Gurkensalat, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

**Hirschbraten A1,F,G,I**  
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und  
2 Thüringer Klöße, Dessert

**Hähnchen mit Tomate & Mozzarella**  
überbacken, dazu Tomaten- Basilikum-  
sauce und Gnocchi, Salat, Dess. A1,F,G,I

**Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I**  
mit holländischer Sauce, dazu Band-  
nudeln, Salat und Dessert

Täglich  
von  
**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ V

### Salatpokal

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

## MENÜ VIII

### Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,  
Champignons und Kartoffelwürfeln,  
dazu 1 Brötchen und Dessert  
A1,F,G,I

**47.Woche**

**Abendbrot vom 17.11. bis 23.11.2025**

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe  
dazu Brot und Butter A1,D,G

**Di**

**Aufschnitplatte** (mit 3 Sorten Wurst)  
dazu saure Gurke, Butter und  
2 Scheiben Mischbrot A

**Mi**

**Kräuterquark**  
mit Garnitur und 2 Scheiben  
Sonnenblumenbrot A1,G

**Do**

**Salamiplatte**  
3 verschiedene Sorten Salami, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Fr**

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

**Sa**

**bunter Schichtsalat**  
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken  
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

**So**

**gemischte Käseplatte**  
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und  
2 Scheiben Pumpernickel A1,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

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

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

**Abendbrot vom 17.11. bis 23.11.2025**

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Brathering**  
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe  
dazu Brot und Butter A1,D,G

**Di.**

**Aufschnitplatte** (mit 3 Sorten Wurst)  
dazu saure Gurke, Butter und  
2 Scheiben Mischbrot A

**Mi**

**Kräuterquark**  
mit Garnitur und 2 Scheiben  
Sonnenblumenbrot A1,G

**Do**

**Salamiplatte**  
3 verschiedene Sorten Salami, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**Fr**

**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf A1,C,F,G,I,J

**Sa**

**bunter Schichtsalat**  
mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken  
& Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

**So**

**gemischte Käseplatte**  
verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und  
2 Scheiben Pumpernickel A1,G