

DE
TH 03515
EG

08. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)



16.02. **Mo** **Hühnersuppeneintopf**
mit Reis und feinem Gemüse
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
mit Käse und Schinken gefüllt Soße
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10 dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Kcal 525

17.02. **Di** **Pikantes Eierragout**
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J

Panierte Jagdwurst 2,4,9
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
Dressing a1,G,I,J

Thüringer Bratwurst 4
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,C,G,I,J, 3,0 BE
Kcal 485

18.02. **Mi** **Griesflammerie**
mit Zucker, Zimt und Pflirschwüfel, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,I,G,

Thüringer Krautwickel
mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 392

19.02. **Do** **Currywurst**
mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree und
Gurkensalat a1,G,I,J

Jägerschnitzel
mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J,

Gräupcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 433

20.02. **Fr** **Kasselerkamm,9**
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

Gebratenes Schollentfilet
mit warmen Kartoffelsalat und
Remouladensoße a1,C,F,I,J

Würzfleisch vom Hähnchen
mit Käse überbacken dazu
Gemüserais, Obst a1 G,I,J 3,5 BE
Kcal 1450

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

21.02. **Sa** **Pichelsteiner Gemüseeintopf**
mit Kasselerwürfel 9 und Kartoffeln, dazu 1
Brötchen, Dessert a1,I,

3 Geflügelhacklößchen
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 585

22.02. **So** **Rindersauerbraten**
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
Klößen, Obst a1,I,J

Schweinesteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Kcal 466

- 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 Nitrtpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskernmehl
oder Quarkermehl

- 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 Kaschnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellane
J = Seuf
K = Sesamamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. ^{a1,G}

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, ^{a1,a2,a3,a4,G}

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, ^{a1,G}

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, ^{a1,G}

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter, ^{a1,G}

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpflanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert ^{a1,C,F,G,I}

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert ^{G,F,I}

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, ^{a1,F,G,I,I}

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika -Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert ^{a1,F,I,G}

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, ^{a1,G}

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, ^{A,F,G,I}

Schweinerückensteak

mit Rataouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert ^{a1,I,I,F}

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, ^{a1,I,I,G,}

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst ^{a1,G,I,I,F}

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüsesoße und
Bandnudel, Dessert ^{a1,C,F,I,I}

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pimienkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing 1 Brötchen
^{a1,G,C}

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
^{a1,F,I}

Montag bis Freitag

08. Woche

Abendbrot vom 16.02. – 22.02.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 16.02. – 22.02.2026

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten,
dazu 1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst, dazu saure Gurke,
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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