

33. Woche

Kundenname:
Tour:



Allergien:

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 = 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

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

2.08. Nudeleintopf mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I,G

Frikassee vom Huhn in Holländischer Soße, mit Gemüseries Dessert a1,F,I

Eieromelett mit Rahmspinat⁰, mit Salzkartoffeln,⁶ Dessert a1, F, G, I 3,0 BE Kcal 457

3.08. Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Senf f,G,I

Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Italienisches Tomatenfleisch Schweinefl., 10 mit Tomatenwü. dazu Spiralen, Eisbergs. Dres. 5.a1,F,G,I,3,5 BE Kcal 777

4.08. Gulasch vom Rind und Schwein mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

Heringsfilet „Matjes Art“ in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J

Schweinesteak gedünstet mit Soße 10 dazu Romanesco Mix und Kartoffeln a1, F, I 3,0 BE Kcal 573

5.08. Gebratener Fleischkäse auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,J

Thür. Rostbrätl mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat (kalt) (getrennt verpackt) a1,C,F,G,I,J

Hauggemachter Hackbraten mit Soße 10, dazu Fingerringen und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE Kcal 578

6.08. Gefüllte Paprikaschote mit Schinkentomatensoße,9 dazu Reisrisotto Obst a1,C,F,I

Geschmorte Dicke Rippe mit Soße und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10 dazu Salz- Kartoffeln, Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE Kcal 487

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE = Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

17.08. Putenrahmgulasch mit Spiralen und Rote Beete Salat Dessert a1,G,C,I,I,F

Kartoffeleintopf mit 2 Wiener Würstchen⁴ und feinem Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE Kcal 625

18.08. Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.) Mit Soße, dazu Sommergemüse, Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

Putenbrustbraten in Sahnesoße dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I 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 Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannaeskermehl oder Guarkeimehl

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo mit Mayonaisse Salat, Garnitur, dazu Senf und Dessert c,r,f,g,j

2 Bratklöße

Di 2 Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel auf Nudelsalat a1,f,g,j

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat f,g,j

Do

Panieretes Schweinschnitzel

mit mexikanischem Bohnensalat, dazu Obst a1,c,f

Fr

Holländischer Käsesalat a1,g

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Blumenkohl-Käse-Medallion mit Rahmsoße, dazu Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,c,g,i

2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt, dazu warme Vanillesoße, Dessert a1,c,g

Bunte Nudeln

mit Tomatenragout, dazu gemischter Salat und Dessert a1,f,g

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Rahm-Kartoffeln, Dessert a1,f,g,i

Vanillereisbrei

mit heißen Sauerkirschen, Baguette-Brötchen mit Käse und Tomaten a1,c

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“ mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,c,f,g,i,j

Schweinesteak „au four“ a1,f,g,i,j

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

Lachspfanne, a1,c,f,g,i,j

Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern., Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und Waldorfsalat, Obst, a1,c,f,g,i,j

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,c,f,i

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison, Peperoni, Croutons Sojasprossen Schweinefleischstreifen, dazu Himbeer-Balsamico-Dressing und 1 Brötchen a1,c,f

MENÜ 8

Gegrillte Schweinehaxe

mit Kartoffelsalat (extra verpackt)

Montag bis Freitag

33. Woche

Name:

Four:

Abendbrot vom 12.08. – 18.08.2024

Abendbrot vom 12.08. – 18.08.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,F,G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,C,F,G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A,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}

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}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat

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

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}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A,G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,

dazu Nudelsalat _{A,G,C}

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

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