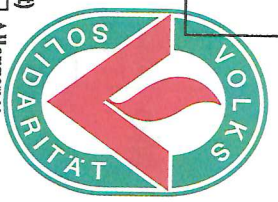




48. Woche

Kundenname:  
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

25.11. **Mo** **Hühnersuppeintopf**  
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 Dillsöbe 10 dazu Boullion-  
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE  
Kcal 2199

Allergene:  
A = Gluten  
a1 = Weizen, a2 Roggen  
a3 Gerste, a4 Hafer  
B = Krustentiere  
C = Eier

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

**Thüringer Bratwurst**  
mit Soße, Mischungsgemüse und Salzkartoffeln  
a1,C,G,I,J

**Pikantes Eierragout**  
mit Erbsen u. Möhren, 10,5,  
dazu Kartoffeln, 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE  
Kcal 485

D = Fisch,  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Laktose  
h1 = Mandeln,  
h2 Haselnüsse  
h3 Walnüsse  
h4 Kaschnüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Paranüsse  
h7 Pistazien  
h8 Macadamia

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

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

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

I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamsamen  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere

28.11. **Do** **Kasselerkamm,9**  
auf Grünkohl und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

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

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

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

29.11. **Fr** **Currywurst**  
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree  
Gurkensalat a1,G,I,J

**Gebratenes Schollenfilet**  
mit warmen Kartoffelsalat und  
Remouladensößes a1,C,F,I,J

**Würzfleisch vom Schwein 10**  
mit Käse überbacken dazu  
Gemüserais, Obst a1 G,F,I 3,5 BE  
Kcal 1450

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

30.11. **Sa** **Weißer Bohneneintopf**  
mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

**3 Gehacktes Klößchen**  
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln  
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 595

- 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 Johanniskeimh  
oder Quarkmehl

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

01.12. **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 1953

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

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**

### Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,  
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

### 6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,  
dazu Obst a1

## MENÜ 7 Sondermenü

### Rindergeschmetzeltes Stroganoff

mit Champignons und Gurke, Rahmsauce  
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

**Di**

### Fruchtpokal „Jogger Becher“

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

### Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu  
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

### Hähnchenbrust „Toskana“

mit Tomaten-Zucchini-Genüße überbacken  
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

**Mi**

### Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfütchen und  
Farmersalat a1,G

### Champignonpfanne

frische Champignons in Sahnesauce, dazu  
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

### Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,  
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Do**

### Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und  
Butter, Obst a1,G

### Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit  
Fruchstückchen, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

### Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed-Pickles-Soße, dazu Erbsen  
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

**Fr**

### Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebröckchen und Butter a1,G

### Spinatknödel

mit Käsesahnesauce dazu Chinakohlsalat,  
mit Dressing, Dessert a1,I,J,C,G

### Pfannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,  
Dessert a1,F,I,G

**Täglich**

**Von**

**Montag - Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ 5

### Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison  
Oliven, Sonnenblumenkerne,  
Parmesan Flakes  
Kräuterdressing | Brötchen  
a1,G

## MENÜ 8

### Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst  
a1,F,I  
**Montag bis Freitag**

**48. Woche**

Änderungen  
vorbehalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.11.- 01.12.2024

Abendbrot vom 25.11.- 01.12.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
A,G

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
A,G

**Di**

**Bratenplatte**  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

**Di**

**Bratenplatte**  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

**Mi**

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat und  
Senf A,G,C

**Mi**

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat und  
Senf A,G,C

**Do**

**Schinken-Käseplatte**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G

**Do**

**Schinken-Käseplatte**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A,G

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
G,C

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
G,C

**Sa**

**Salamiplatte**  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A,G

**Sa**

**Salamiplatte**  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, 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

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