

16. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

14.04. MO
deftige Erbsensuppe
mit Kartoffeln und Fleischinlage,
dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gegrillte Hähnchenkeule
mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I

Frikadelle vom Schwein
mit Sauce, dazu Sommergemüse und
Salzkartoffeln, Dessert A1,G,I 3,0 BE
Kcal 524

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 = Sesam Samen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

15.04. Di
Eierpaddy
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und
frisches Obst A1,C,F,G,I

Jägerulasch vom Schwein
mit Champignons, dazu 3 Semmelknödel
und Selleriesalat in saurer Sahne A1,C,F,G,I

Zuchninpfanne A1,F,G,I
mit Schweinegehacktem und Zuchini
in Tomatens.5,10, Nudeln, Dess. 4,0 BE
Kcal 524

16.04. Mi
2 Backfischhappen
mit Kräutersauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree und Bohnensalat A1,D,F,G

gekochte Rinderbrust
in Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln
und Bohnensalat A1,G,I

pikantes Hühnerfrikassee
dazu gedünsteter Reis und
Bohnensalat A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 599

17.04. Do
4 Eierkuchen
mit Zucker, dazu 1 großer Becher Apfelmus
A1,C,G

panierte Jagdwurst
mit Tomatensauce, dazu bunte Spiralen und
frisches Obst A1,C,F,G,I

Kasselersteak
mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salz-
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 504

18.04. Fr
Kartfreitag
Wir wünschen allen
ein frohes Osterfest!



Putenfrikassee
mit Gemüsereis dazu Obst A1,G,F,J

Gedünsteter Seelachs
in Dillsauce10, dazu Salzkartoffeln mit
Gurkensalats, Obst A1,D,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 576

MENÜ II

19.04. Sa
Schnittbohneentopf
mit 2 Krakauer Würstchen4, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

ofenfrischer Hackbraten4 A1,C,F,G,I
mit Sauce10, dazu Mischungsgemüse und
Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
Kcal 1887

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

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

20.04. So
Kasselerbraten9
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce10, dazu Brokkoli und
Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Kcal 637

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

russische Eier A1,C,F,G,J

2 halbe Eier mit Lachsersatz und Sardellen auf Fleischsalat, dazu Brötchen, Dessert

Gnocchi- Pfanne

mit buntem Gemüse, dazu Rahmsauce und Salat, Dessert A1,G

Schweinesteak „Au Four“

mit Würzfleisch und Käse überb., Röstkartoffeln, Salat, Dessert A1,F,G,I,J

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Katalonischer Salateller mit Rettich

Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thunfisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

Blumenkohl im Backteig

mit Petersilienkartoffeln und Cocktail-Dip, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Pfannengyros von der Pute

mit Zaziki, dazu Tomatenreis, Selleriesalat in saurer Sahne, Obst A1,F,G,I

16.04.

Mi

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg

Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum-Kräuter dressing, Dessert A1,G

Saisongemüse A1,F,G,I

Karotten, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl in Rahmsauce, dazu Reis und Dessert

Kaninchenkeule geschmort

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

17.04.

Do

Chefsalat mit Tomate, Gurke, Mais

Eisberg, Ei, Kochschinken, Käseraspel, Dressing, dazu 1 Brötchen & Butter A1,G

vegetarische Pizza A1,C,G

mit Tomaten, Champignons und Brokkoli, überbacken mit Käse, dazu frisches Obst

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I

mit holländischer Sauce, dazu Bandnudeln und Salat, Obst

18.04.

Fr

Karfreitag

Karfreitag

Karfreitag

**Täglich
von**

Montag bis Donnerstag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Sojasprossen, Paprikastreifen und Fetakäse-Würfel, dazu 1 Brötchen und American Dressing A1,G

MENÜ VIII

gebratene Chinesische Nudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse in süß-saurer Sauce, dazu Dessert A1,C,F,G,I

16. Woche

Abendbrot vom 14.04. bis 20.04.2025

Abendbrot vom 14.04. bis 20.04.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und
Butter A1,C,G,J

Mo

hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Brötchen und
Butter A1,C,G,J

Di

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G

Di.

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu Brot und Butter A1,G

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Do

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Do

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Fr

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

Fr

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

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben
Mischbrot A,C,G,I,J,F

Sa

Hausmacher Stütze
mit Remouladensauce und 2 Scheiben
Mischbrot A,C,G,I,J,F

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,I,J

So

Geflügelsalat
mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu
1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,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

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