



35. Woche

Kundenname:
Tour:



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 Kaschunüsse
H5 Pecanüsse
H6 Paranüsse
H7 Pistazien
H8 Macadamia
I = Sellerie
J = Soja
K = Sesam
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

26.08. Mo
Nudleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F

27.08. Di
Thüringer Bratwurst,4 mit Soße, Sauerkraut s und Salzkartoffeln a1,F,I

28.08. Mi
3 Hefeklöße mit heißen Zimtpflaumen, Obst a1,C,G

29.08. Do
Putengulasch mit Champignons dazu Spiralen und Obst a1,G,I,J

30.08. Fr
Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Kasselerkamm, 9 auf Schnittbohngemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I

2 Backfischhappen mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Krautsalat a1,F,G,I

Dicke Rippe (mit Knochen) mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J

Rahmschnitzel mit Rahmsouße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I,C

Seelachsgrillfilet auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,F,G,I

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Fleischkäse auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 489

Zucchinipfanne mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens.s, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4,0 BE
Kcal 524

3 Königsberger Klöße mit Kapernsoße10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat s a1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 656

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3,0 BE
Kcal 583

Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 504

MENÜ 2 (auch als Mini)

31.08. Sa
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,F,G,I,C

01.09. So
Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Kompott, a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost

Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 383

Rinderbraten mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J 3,0 BE
Kcal 2445

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Johannaekernmehl oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo **Tomatensalat**
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,c

MENÜ 6 Vegetarisch
(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,c,f,g,i,j
mit Rahmsauce u. Petersilienkartoffeln e,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

Hähnchenbrust natur
mit Gorgonzolasauce und Reis
Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1,g,i,j

Di **Hähnchenbruststreifen**
auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,c,g,i,j

Kartoffeltaschen a1,f,g,i,j
mit Frischkäse gefüllt, Tomatensauce,
Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Krustenbraten
mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat,
Dessert a1, g,i,j,

Mi **Salatplatte**
mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,c

Cannelloni Verdi, a1,f,g,i,j,
Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensauce überb., Salat, Dress. Obst

Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonrahmsauce dazu frische
Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,c,f,g,i,

Do **Tortellini – Salat**, a1,c,g,i,j
mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Rührei
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln,
Dessert, a1,c,f,g,i,j

Schweinesteak
mit Tomaten-Zucchiniemüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,f,g,i,j,

Fr **Krabbencocktail**
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1,c,g,i,j

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesauce dazu Obst, a1,c

Gebackene Kalbsleber
mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,i,j,g

35. Woche

Täglich
Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal a1,c,c
mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, Sonnenblumenkerne,
Sojasproussen, Croutons, Peperoni
dazu Saure-Sahne-Dressing, 1
Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,f,g,i,j,
Montag bis Freitag

Guten Appetit
Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 26.08. bis 01.09.2024

Änderungen vorbehalten

Mo
Hausgemachter Fleischsalat
 mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
 und Butter _{A, C, G, J}

Di
Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
 Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
 und Butter _{A, G}

Mi
Eiersalat
 mit Schinkenwürfeln, dazu
 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do
2 Stück Rollmops
 mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
 und Butter _{A, G}

Fr
Schnitzel paniert
 mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa
Bunter Schichtsalat
 mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
 und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So
Gemischte Käseplatte
 verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
 Pumpnickel und Butter _{A, G}

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Abendbrot vom 26.08. bis 01.09.2024

Änderungen vorbehalten

Mo
Hausgemachter Fleischsalat
 mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot
 und Butter _{A, C, G, J}

Di.
Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)
 Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot
 und Butter _{A, G}

Mi
Eiersalat
 mit Schinkenwürfeln, dazu
 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do
2 Stück Rollmops
 mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot
 und Butter _{A, G}

Fr
Schnitzel paniert
 mit Kartoffelsalat
_{A, C, G, J}

Sa
Bunter Schichtsalat
 mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken
 und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So
Gemischte Käseplatte
 verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
 Pumpnickel und Butter _{A, G}

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl