

30. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

22.07. **Mo** grüne Bohnensuppe mit Fleischmehl, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

Burgunderbraten mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,C,F,G,I,J

Hähnchenbrust natur A1,F,G,I,J Fett 36
in milder Curryrahmsauce mit Frühlingsgemüse KH 25
dazu gedünsteter Reis und Dessert 3,0 BE KH 41
Kcal 2297
551

Allergene:
A1(1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja

23.07. **Di** Putenschnitzel mit Sauce und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

Schweineleber in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter Kartoffelpüree und Rohkostsalat A1,G,I

Seelachsfilet natur A1,C,F,G,I,J Fett 36
mit Bärlauch-Sahnesauce und Julienne-KH 6
gemüse, gedünsteter Reis, Obst 3,0 BE KH 36
Kcal 1649
392

G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sessansamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

24.07. **Mi** Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce, dazu bunte Spiralen und frisches Obst A1,C,F,G,I

gefüllte Paprikaschote in Schinken-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln A1,G

Rindersauerbraten Fett 26
in Sauce, dazu Frühlingsgemüse KH 27
und Semmelknödel A1,F,G,I,J 3,0 BE KH 44
Kcal 1935
436

25.07. **Do** Kräuterrührei auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,C,F,G,I

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Nudeleintopf A1,C,F,G,I Fett 25
mit feinem Gemüse & Hühnerfleisch, KH 21
dazu 1 Brötchen und Dessert 3,0 BE KH 44
Kcal 1935
436

26.07. **Fr** Spaghetti „Carbonara“ gebratenes Hackfleisch in feiner Käsesauce, dazu Karottensalat A1,C,G,I

Seehechtfilets paniert in Dill-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat A1,F,G,D

3 gebratene Fleischklößchen Fett 29
auf Spargelgemüse, dazu Petersilien-KH 27
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE KH 36
Kcal 2204
524

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

27.07. **Sa** Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I,J

gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Vitalgemüse und Salzkartoffeln, Dessert A1,F,G,I 3,5 BE KH 48
Kcal 2335
597

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selben Tag

28.07. **So** Burgunderbraten mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,G,I,J

Putenkeulenbraten mit Bratensauce, dazu Fingerringen & Salzkart., Kompott A1,F,I 3,0 BE KH 44
Kcal 2148
513

Hergestellt von:

Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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 Johannessermehl od. Guarkeermehl

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

22.07.

Mo

Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

Curryrahmnudeln A1,C,F,G,I
mit Möhren, Lauch und frischen Kräutern
in Rahmsauce, dazu Salat und Dessert

MENÜ VII Sondermenü

gefüllte Putenroulade mit Brokkoli
dazu Kurkumagemüsesauce und Band-
nudeln, Dessert A1,F,G,I,J

23.07.

Die

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli A1,A2,A3,A4,G

panierter Fetakäse
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis
und Rohkostsalat, frisches Obst A1,F,G,I,J

Jägerschnitzel A1,C,F,G,I,J
mit Pilzen in Kräuterrahm, dazu Salz-
kartoffeln & Rohkosta, frisches Obst

24.07.

Mi

gemischter grüner Salat mit Walnüssen
Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse-
raspel, Dressing, Brötchen, Butter A1,G,H3

feine Schokohefeklöße
dazu warme Vanillesauce A1,G

Hähnchenbrust „Toscana“ A1,F,I
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, über-
backen mit Käse, grüne Nudeln, Obst

25.07.

Do

Tortellinisalat
mit Schinkenstreifen, Tomaten und Lauch,
dazu 1 Brötchen und Butter A1,C,G,I,J

Blumenkohl „Polnisch“
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln, Dessert A1,G,I

Hirschgulasch
mit Rotkohl und 2 Thüringer Klößen,
dazu Dessert A1,C,G,I

26.07.

Fr

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senfübchen
A1,C,F,G,I,J

Italienischer Nudelauffauf
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu
Karottensalat A1,C,G,I

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und Blattspinat
Risotto, dazu Dessert A1,F,I,J

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Kartoffelstaschen (gefüllt mit
Frischkäse), dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Haxe gegrillt

dazu hausgemachter Kartoffelsalats
und Senfübchen A1,G

30. Woche

Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Holländischer Käsesalat
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, 2 Brötchen und Butter A1,F,G,I

Mo

Mo

Salamiplatte

Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

Salamiplatte
Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

Di

Di

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Räucherfischplatte
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Käseplatte
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Sonnenblumenbrot & Butter A1,G

Do

Do

Allergene:

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erntnisse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enthalten

Allergene:

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erntnisse
F=Soja
G=Milch/Lactose
H=Schalenfrüchte
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesam
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X=kann Spuren von Allergenen enth.

Fr

Fr

2 kleine Frikadellen

mit Kartoffelsalat, Senfübchen A,C,G,I

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, Senfübchen A,C,G,I

Sa

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Aufschnittplatte
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

So

So

Heringsfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,G,I,J

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A1,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

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 o.

Guarkernmehl