

30. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>
22.07. Mo	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,F
23.07. Di	Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J
24.07. Mi	Thüringer Bratwurst 4 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J
25.07. Do	Heringsfilet in Dillsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J
26.07. Fr	Gebratener Fleischkäse mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>
	Kasselerrücken, 9 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Dessert a1,F,G,I
	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J
	Chinapfanne Hähnchenbruststreifen auf Süß-Sauerm-Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J
	Jägersgulasch vom Schwein mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne c,F,G,I,J
	Paniertes Flunderfilet mit Remouladensoße und heißem Specksalat a1,C,F,G,I,J

	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>	
	Schweinekambraten mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE	Eiw. 32 Fett 19 KH 42 KJ 2175 Kcal 514
	Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10 mit Spaghetti und geriebener Käse, dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE	Eiw. 41 Fett 40 KH 48 KJ 3256 Kcal 777
	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 34 Fett 20 KH 38 KJ 2114 Kcal 504
	3 Königsberger Klopse auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 50 Fett 18 KH 36 KJ 1953 Kcal 466
	Schaschlikgulasch mit Letscho, dazu Nudeln und Balkansalat 3,0 BE	Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

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 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)
27.07. Sa	Bunter Gemüseintopf mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I
28.07. So	Burgunderbraten 9 mit Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

	MENÜ 3 Schonkost	
	Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße 10, Vitalgemüse und Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I 3,5 BE	Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557
	Putenkeulenbraten mit Bratensoße 10, dazu Fingermöhren und Salzkart., Kompott a1,F,I 3,0 BE	Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

- 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 Johannedkernmehl oder Guarkernmehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

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

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing,F,G

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu
Obst a1,C,F,G,I,J

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Grißbrei
mit Kirschkompott, dazu Käsebaguette
mit Tomaten garniert a1,G

Gnocchi
mit Blattspinat- Käsesoße dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

Forelle „Müllerin Art“ 8
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert G

Rotbarschfilet paniert 8
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst G,J

Lachsfilet 8
auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu
Dessert a1,G

Thunfischsteak gegrillt 8
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und
Tomatensalat, Dessert a1,C,F,G

Viktoria Seebarschfilet 8
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,G,

**Täglich
Von
Montag bis Freitag**

30. Woche

MENÜ 5 Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison, Kürbiskerne
Croutons, Mandarinen
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F,

MENÜ 8

Soljanka
mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2-Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen
und Butter A, G

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

Abendbrot vom 22.07. bis 28.07.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte
Salami und Schnittkäse, dazu
2 Brötchen und Butter A

Di.

Hausgemachter Fleischsalat
mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben
Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte
3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu
2-Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat
dazu 1 Baguettebrötchen
und Butter A, G

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