



20. Woche

Kundenname:
 Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

12.05. Mo
Hühnersuppeneintopf
 mit Reis und feinem Gemüse
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

13.05. Di
Pikantes Eierragout
 mit Erbsen u. Möhren,
 dazu Kartoffeln, 5,a1,C,F,I,J

14.05. Mi
Griesflammerie
 mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext. verpackt) a1,I,J,G,

15.05. Do
Kasselerkamm,9
 auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J

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

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“
 mit Käse und Schinken gefüllt Soße
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

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

Thüringer Krautwickel
 mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
 Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,J

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

Gebratener Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensoße a1,C,F,I,J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch
 mit Dillsoße 10 dazu Boullion-
 Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,JF 3,0 BE
 Kcal 525

Thüringer Bratwurst
 mit Soße, Mischgemüse und Salz-
 kartoffeln a1,C,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 485

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

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

Würzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
 Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

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

MENÜ 3 Schonkost

3 Gehacktes Klößchen
 auf Rahmkohlrahi, 10 mit Salzkartoffeln
 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 585

18.05. So
Rindersauerbraten
 mit Soße, und Apfelmöhrl, 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 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbilanz 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 Johanneskeimhohl oder Quarkermehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senfütchen und
Farmersalat, a1,G

Do

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

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,G,F,G,I

vegetarische Bolognese

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einem Paprika-Tomaten-Sugo dazu
Risotto, Dessert a1,F,I,G

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Schweinerückensteak

mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,J,I,F

Schweineroulade

mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 Th. Klöße, Obst, a1,J,I,G

gefüllte Schweinelende

mit Champignonrahmsoße und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

Putenbrustgeschnetzeltes

dazu Kurkumagemüsesoße und
Bandnudel, Dessert a1,G,F,I,I

Täglich

Von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinienerkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing | Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kessulgulasch

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

20. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 12.05. bis 18.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

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

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

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

Abendbrot vom 12.05. bis 18.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di.

Schweineschnitzel (kalt)
mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

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

Do

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten
mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte
mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

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