



DE
TH 03615
EG

45. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

04.11. Mo
Frischer Möhrenintopf mit Kasserletfleisch 9 Petersilie und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Szegediner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1,G

Hühnerfrikassee, 10 mit Erbsen und Risotto, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 24, Fett 36, KH 44, KJ 2500, Kcal 599

05.11. Di
Deftiger Wurstgulasch mit Buttermehl, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I

Thüringer Rostbrät mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1,G,F,I

Fischfilet auf Blattspinat 10 mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 40, Fett 28, KH 36, KJ 2178, Kcal 520

06.11. Mi
Vanillereisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. 1 Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1,G

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1,C,F,G,I,J

Frikadelle mit Soße 10, dazu Schwarzwurzel u. Salzkartoffeln a1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 47, Fett 27, KH 36, KJ 2535, Kcal 606

07.11. Do
Schweinebraten mit Soße dazu Kohlrabigemüse und Serviettenkrödel, Obst

Wellfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, a1,F,G,G,I,J

3 gekochte Eier mit Senfsoße 10, Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1,F,G,* 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 20, KH 37, KJ 2163, Kcal 517

08.11. Fr
Hackfleischbällchen mit Champignonrahmsauce und Makkaroni, dazu Obst a1,F,G,I

Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffel, dazu Karottensalat a1,F,G,I,J

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße 10, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 27, Fett 9, KH 39, KJ 1488, Kcal 349

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

09.11. Sa
Geflügelpfanne a1,F,G,I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

Reiseintopf mit feinem Gemüse und Fleisch-Klößchen, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 25, Fett 21, KH 44, KJ 1935, Kcal 436

10.11. So
Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1,F,I

Putengulasch, 10 mit Frühlingsgemüse und Salz-Kartoffeln, Kompott a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 68, Fett 18, KH 46, KJ 2617, Kcal 625

- 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 Nitrityphosphat
- 10 = gebunden mit Johanniskeimöl oder Quarkermehl

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO. KG

N=Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert, a1,C,F,G,J

Mo

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

MENÜ 7 Sondermenü

gegrilltes Viktoriaschifflet

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert, a1,F,G,I

Hähnchenschenkel, gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst C,F,G,J

Di

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert, a1,C,G

Kaninchenkeule geschmort

mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klößen, Obst, a1,F,G,I

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter a1,C,F,G,J

Mi

Kürbis Linsencurry

mit Rosinen und Kurkuma dazu Schupfnudel und Dessert a1,F,G,I,J

Hähnchenbrustfilet Piccata

mit Käsepanade, dazu Tomatensoße und Spaghetti, Rohkostsalat, Dessert a1,F,G,I

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Do

Wiener Kaiserschmarrrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,C,F,I

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahne Dressing G

Fr

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reissotto, Dessert a1,C,F,G,I

Gyroschnetzeltes vom Schwein

mit Tsatsiki und Tomatenreis, Dessert F,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Sojasprossen, Paprikastreifen u. Partyfrikadellen,
1 Brötchen, French Dressing,
Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Salami Pizza 9

mit gemischtem Salat und Dressing
a1,G,J,I,
Montag bis Freitag

Guten Appetit

45. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 04.11. bis 10.11.2024

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 Gefäßen enthaltenen

9 = mit Nitrit/Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

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 Gefäßen enthaltenen

9 = mit Nitrit/Pökelsalz
10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl