

Essen auf Rädern
Clara-Zetkin-Straße 50
99867 Gotha

DE
TH 03515
EG

32. Woche

Kundenname:
Tour:



Tel: 03621 / 3199354 Fax: 5045538

	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>	Allergene:	
05.08. Mo	Hünersuppeneintopf mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C	Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt Soße Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J	Gekochtes Rindfleisch mit Dillsoße 10 dazu Boullion- Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE	Eiw. 31 Fett 24 KH 38 KJ 2199 Kcal 525	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
06.08. Di	Panierte Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J	Thüringer Bratwurst4 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J	Pikantes Eierragout mit Erbsen u. Möhren, 10,5, dazu Kartoffeln, ,5 a1,C,F,I,J3,0 BE	Eiw. 32 Fett 16 KH 38 KJ 2017 Kcal 485	
07.08. Mi	Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,	Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F	Putenbrustfilet natur mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 38 Fett 18 KH 37 KJ 1649 Kcal 392	
08.08. Do	Kasselerkamm,9 mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE	Eiw. 22 Fett 20 KH 39 KJ 1825 Kcal 433	
09.08. Fr	Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J	Gebratenes Schollenfilet mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensoßes a1,C,F,I,J	Würzfleisch vom Schwein 10 mit Käse überbacken dazu Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE	Eiw. 37 Fett 12 KH 35 KJ 1450 Kcal 348	

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost	Allergene:	
10.08. Sa	Weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,	3 Gehacktes Klößchen auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE	Eiw. 31 Fett 30 KH 36 KJ 2444 Kcal 585	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 Johanneskernmehl oder Guarkernmehl
11.08. So	Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J	Schweinesteak natur mit Soße,10 Erbsengemüse und Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE	Eiw. 50 Fett 12 KH 36 KJ 1953 Kcal 466	

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, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4 ,G

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senftübchen 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)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Blumenkohl „Polnisch“

mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

Champignonpfanne

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

Tortellinis

mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstückchen, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

Spinatknödel

mit Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat,
mit Dressing, Dessert a1,I,J,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße
Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“

mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Schweinesteak „au four“

Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“

mit Mixed- Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Pfannengyros (von der Pute)

mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Sonnenblumenkerne,
Parmesan Flakes
Kräuterdressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Freitag

32. Woche

Änderungen
vorbehalten

Täglich

Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

Abendbrot vom 05.08.2024-11.08.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

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 05.08.2024-11.08.2024

Änderungen vorbehalten

Mo

Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di

Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

Mi

Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do

Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr

Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa

Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, C

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