

36. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

02.09. **Mo**
Hühnersuppeneintopf
mit Gemüse- und Reiseinlage, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

gefüllte Paprikaschote
in Schinken-Tomatensauce, dazu Salz-
kartoffeln und Dessert A1,G

Italien, Tomatenfleisch A1,C,F,G,I
Schweinefleisch mit Tomatenwürfeln, KH
dazu Nudeln und Dessert 3,5 BE
Kcal 777

Allergene:
A (1-4) = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Laktose
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

03.09. **Di**
Thüringer Bratwurst
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und
Senfbrötchen A1,G,I

Putenbrustfilet
in Pfefferrahmsauce, dazu Semmelknödel und
Gurkensalat A1,C,F,G,I,J

Schlemmerfischpfanne
mit buntem Gemüse, dazu gedünsteter
Reis & Gurkensalat A1,D,F,G,I 3,0 BE
Kcal 583

04.09. **Mi**
Eierpaddy
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und
frisches Obst A1,C,F,G,I

Schollenfilet
mit Remouladensauce, dazu hausgemachter
warmer Kartoffelsalat A1,C,D,F,G,I

Wirsingemüse
mit Kasselerfleisch, dazu Salz-
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 392

05.09. **Do**
Schweinegulasch
in Sahnesauce, dazu Spiralen und
Weißkrautsalat A1,C,F,G,I

Rinderschmorbraten
mit Sauce, dazu Pariser Karotten und
Salzkartoffeln A1,G,I,J

Schweinesteak gedünstet
mit Sauce, dazu Romanesco und Salz-
kartoffeln A1,C,F,G,I 3,0 BE
Kcal 466

06.09. **Fr**
Hähnchenschnitzel
mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln
A1,C,G,I

Chili Con Carne
mit Hackfleisch, rote Bohnen und Mais, dazu
gedünsteter Reis und frisches Obst A1,F,G,I

3 gebratene Fleischklößchen
auf Spargelgemüse¹⁰, dazu Petersilien-
kartoffeln A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

MENÜ II

07.09. **Sa**
Schnittbohneintopf
mit 2 Krakauer Würstchen, Speck und
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen & Dessert A1,F,G,I

ofenfrischer Hackbraten⁴ A1,C,F,G,I
mit Sauce¹⁰, dazu Mischungsmüse und
Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE
Kcal 332

08.09. **So**
Kasselerbraten⁹
mit Sauce, dazu Rotkohl und 2 Thüringer
Klöße, frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Rindersauerbraten A1,F,G,I,J
mit Sauce¹⁰, dazu Brokkoligemüse und KH
Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE
Kcal 637

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

MENÜ II

(rot
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = geschwefelt
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannessermehl
od. Quarkermehl

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am
selbigen Tag

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

02.09.

Mo

bunter Eiersalat
mit gekochtem Schinken, dazu 1 Brötchen
und Butter, Dessert A1,C,G,J

Tortellini mit Käse gefüllt
dazu feine Käsesahnesauce und Salat,
Dessert A1,G

Parmesanschnitzel
mit Tomatenspaghetti, dazu Salat und
Dessert A1,C,F,G,I,J

03.09.

Die

bunter Obstsalat
mit Banane, Melone, Mandarine, Ananas,
Birne, Pfirsich und karam. Mandeln

Tomaten-Zucchini-Gemüse
in Kräuter-Tomatensauce, dazu
Gabelspaghetti und Obst A1,G

Kaninchenkeule
in Wachholderrahmsauce, dazu Rotkohl
und 2 Thüringer Klöße, Obst A1,F,G,I

04.09.

Mi

Fitneßsalateller mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix,
Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

2 Rote Beete Puffer
dazu Rahmsauce, Reis und Blumenkohl-
Salat, frisches Obst A1,C,F,G,I,J,K

überbackenes Champignonsteak
mit Rahmsauce, dazu Röstkartoffeln &
Blumenkohlsalat, frisches Obst A1,G,I

05.09.

Do

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

Thüringer Quarkkeulchen A1,G
dazu 1 großer Becher Apfelmus und
1 Brötchen mit Käse belegt

Fischfilet Bordelaise A1,C,D,F,G,I
mit holländischer Sauce, dazu Band-
nudeln und Weißkrautsalat, Dessert

06.09.

Fr

Pasta-Salat A1,C,F,G
mit Spinat, Tomaten, geriebenen Käse,
frischen Kräutern & Dressing, dazu Obst

Saisongemüse A1,F,G,I
Karotten, Erbsen, Kohlrabi & Blumenkohl,
dazu gedünsteter Reis und Kräuterdip

Kalbsgeschnetzeltes A1,C,F,G,I
mit Champignonrahmsauce, dazu
frische Eierspätzle und Salat, Obst

Täglich

von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit Hähnchen
Nuggets, dazu
1 Brötchen und American Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Pizza „Hawaii“

mit gekochtem Schinken,
Ananas und Käse überbacken,
dazu Salat
A1,G,I,J

36. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 02.09. bis 08.09.2024

Abendbrot vom 02.09. bis 08.09.2024

bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

bunter Eiersalat

mit gekochtem Schinken, dazu 2 Brötchen und Butter A1,C,G,J

Mo

Mo

Bratenplatte

3 Sorten Braten, dazu Butter und 2 Scheiben Brot A1,G

Bratenplatte

3 Sorten Braten, dazu Butter und 2 Scheiben Brot A1,G

Di

Di

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

hausgemachte Wurstplatte

3 Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu Butter und 2 Scheiben Zwiebelbrot A1,G

Mi

Mi

paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat, Senfütchen A1,C,G,I,J

paniertes Schnitzel

mit Kartoffelsalat, Senfütchen A1,C,G,I,J

Do

Do

Allergene:

Allergene:

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

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

Fr

Fr

Hausmacher Stütze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

Hausmacher Stütze

mit Remouladensauce und 2 Scheiben Mischbrot A1,C,F,G,I,J

Sa

Sa

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A1,C,F,G,I,J

So

So

Allergenen erhalten

Allergenen enth.

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

- 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 Johanniskeimehl o. Guarkeimehl