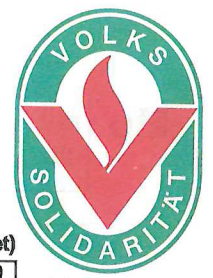


DE  
 TH 03515  
 EG

**31. Woche**

Kundenname:  
 Tour:



**MENÜ 1 (auch als Mini)** (ohne Kennzeichnung)

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)

**MENÜ 3 Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)

**29.07. Mo** Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4 Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert a1,F,I

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE  
 Eiw. 29  
 Fett 24  
 KH 43  
 KJ 2228  
 Kcal 532

**30.07. Di** 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Gabelspaghetti und Partysalat a1,F,I

2 Rostbratwürstchen<sup>4</sup> auf Rahmspinat 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE  
 Eiw. 36  
 Fett 34  
 KH 36  
 KJ 2475  
 Kcal 591

**31.07. Mi** Gepökelter Schweinekamm,<sup>9</sup> mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5, a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G,

Gedämpftes Seelachsfilet<sup>8</sup> mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE  
 Eiw. 32  
 Fett 6  
 KH 36  
 KJ 1649  
 Kcal 392

**01.08. Do** Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I 3,5 BE  
 Eiw. 42  
 Fett 19  
 KH 42  
 KJ 2175  
 Kcal 514

**02.08. Fr** Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet<sup>8</sup>, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE  
 Eiw. 25  
 Fett 37  
 KH 37  
 KJ 2423  
 Kcal 576

**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)**

**MENÜ 3 Schonkost**

**03.08. Sa** Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE  
 Eiw. 26  
 Fett 23  
 KH 42  
 KJ 2005  
 Kcal 478

**04.08. So** Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J  
 Eiw. 26  
 Fett 18  
 KH 48  
 KJ 2214  
 Kcal 530

- 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

*Guten Appetit!*

Änderungen vorbehalten.  
 Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

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

**MENÜ 4** Kaltmenü(grün  
gekennzeichnet)**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

**Di**

**Verschiedene Salate der Saison**  
mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing G

**Mi**

**Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a1,G,I,C

**Do**

**Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

**Fr**

**Bunter Eiersalat**  
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und  
Butter a1,G,J

**MENÜ 6** Vegetarisch(gelb  
gekennzeichnet)

**Paniierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisorrisotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G,

**Käsespätzle** a1,C,G,  
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres.,Dess.

**Tomaten-Zucchini-Gemüse** a1,G  
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert

**Brokkoli Auflauf**  
mit Salzkartoffeln,  
dazu Dessert a1,C,G

**Nudel-Spinat- Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a1,C,G

**MENÜ 7** Sondermenü

**Rindergeschnetztes Stroganoff**  
mit Champignons und Gurke, Rahmsoße  
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

**geschmorte Lammkeule**  
mit Thymiansoße, uns Ratatouillegemüse  
dazu Reis und Dessert a1, I,J,F

**Thür. Rostbrätl**  
mit Zwiebelsoße und Kartoffel- und  
Krautsalat (getr. verpackt), Dessert a1,G,I,J

**Krustenbraten mit Schwarte**  
dazu Soße und 2 Thüringer Klöße  
Rettichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

**Gepökelte geräucherte Dicke Rippe**  
auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,  
Dessert a1, F,I,I,4

**Täglich  
Von  
Montag bis Freitag**

**MENÜ 5****Salatpokal**

Frische Salate der Saison mit  
Minischnitzel, Paprikastreifen,  
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,  
Joghurtdressing  
a1, G,

**MENÜ 8****Milchreis**

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G

Montag bis Freitag

**31. Woche**

Änderungen vorbehalten

**Guten Appetit**



Abendbrot vom 29.07. – 04.08.2024

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

**Di**

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

**Mi**

**Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Do**

**Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

**Fr**

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Sa**

**Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**So**

**Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen 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 = Weichiere  
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

Abendbrot vom 29.07. – 04.08.2024

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

**Di.**

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

**Mi**

**Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Do**

**Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

**Fr**

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Sa**

**Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**So**

**Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen 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 = Weichiere  
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