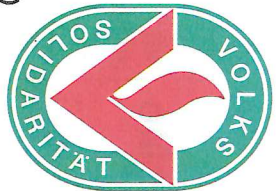




33. Woche

Kundenname: _____
 Tour: _____



Tel: 03601 / 882910 Fax: 882911

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

12.08. Nudeleintopf
 mit Rindfleisch und feinem Gemüse dazu 1
 Brötchen, Dessert a1,F,I,G

13.08. Thüringer Bratwurst 4
 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
 Senf F,G,I

14.08. Gulasch vom Rind und Schwein
 mit Butternudeln und Rohkostsalat a1,F,G,I

15.08. Gebratener Fleischkäse
 auf Bayrischkraut dazu Salzkartoffeln, Obst
 G,F,I,I

16.08. Gefüllte Paprikaschote
 mit Schinkentomatensoße,9 dazu Reisrisotto
 Obst a1,G,F,I

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Frikassee vom Huhn
 in Holländischer Soße, mit Gemüseris
 Dessert a1,F,I

Hähnchenbrustfilet paniert
 mit Geflügelsoße, dazu Schwarzwurzel-
 gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Heringsfilet „Matjes Art“
 in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und
 Gurken, Salzkartoffeln (extra verp.), C,G,J

Thür. Rostbrätl
 mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat (Kalt)
 (getrennt verpackt) a1,C,F,G,I,J

Geschmorte Dicke Rippe
 mit Soße und Mischgemüse, dazu
 Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Eieromelett
 mit Rahmspinat¹⁰, mit Salzkartoffeln,⁶
 Dessert a1, F, G, I 3,0 BE
 Kcal 457

Italienisches Tomatenfleisch
 Schweinefl.,¹⁰ mit Tomatenwi. dazu
 Spiralen, Eisbergs. Dres. 5.a1,F,G,I,3, 5 BE
 Kcal 777

Schweinesteak gedünstet
 mit Soße,¹⁰ dazu Romano Mix
 und Kartoffeln a1 F, I 3,0 BE
 Kcal 573

Hausgemachter Hackbraten
 mit Soße¹⁰, dazu Fingerringen
 und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE
 Kcal 578

Gedünsteter Seelachs
 in Dillsoße¹⁰ dazu Salz- Kartoffeln,
 Karottensalat⁵ a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 487

MENÜ 2 (auch als Mini)

17.08. Putenrahmgulasch
 mit Spiralen und Rote Beete Salat
 Dessert a1,G,C,I,F

18.08. Gefüllter Schweinekamm (mit Hackfl.)
 Mit Soße, dazu Sommergemüse,
 Semmelknödel, Kompott a1,C,F,G,I,J, 3,0 BE

MENÜ 3 Schonkost

Kartoffeleintopf
 mit 2 Wiener Würstchen,⁴ und feinem
 Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE
 Kcal 625

Putenbrustbraten
 in Sahnesoße dazu Sommergemüse und
 Salzkartoffeln, Kompott a1,F,I
 Eiw. 42
 Fett 16
 KH 37
 KJ 1953
 Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

- 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

- 1 = mit Farbstoff
 2 = mit Konservierungsstoff
 3 = mit Geschmacksverstärker
 4 = mit Phosphat
 5 = mit Süßungsmittel
 6 = mit Antioxidationsmittel
 7 = gewaschen
 8 = kann Gräten enthalten
 9 = mit Nitritpökelsalz
 10 = gebunden mit Johannesskermetehl
 oder Guarkeimehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

2 Bratklöpse

mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf
und Dessert c,F,G,J

Blumenkohl-Käse-Medaillon

mit Rahmsoße, dazu Petersilien-
Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“

mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

2 Schinkenröllchen

gefüllt mit Spargel
auf Nudelsalat a1,F,G,J

2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt, dazu warme
Vanillesoße, Dessert a1,F,G

Schweinesteak „au four“ a1,F,G,I,J

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-
Kartoffel, gem. Salat, Dressing, Dessert

Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat f,G,J

Bunte Nudeln

mit Tomatenragout, dazu gemischter
Salat und Dessert a1,F,G

Lachspfanne, a1,C,F,G,I,J

Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.,
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

Panieretes Schweinschnitzel

mit mexikanischem Bohdensalat,
dazu Obst a1,C,F

Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Rahm-
Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und
Waldorfsalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Holländischer Käsesalat a1,G

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

Vanillereisbrei

mit heißen Sauerkirschen, Baguette-
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,G

Hausgemachtes gefülltes Kraut

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

MENÜ 5

MENÜ 8

Täglich

Von

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison,
Peperoni, Croutons Sojasprossen
Schweinefiletstreifen, dazu Himbeer-
Balsamico-Dressing und 1 Brötchen
a1,C,F

Gegrillte Schweinehaxe

mit Kartoffelsalat
(extra verpackt)

Guten Appetit

33. Woche

Montag bis Freitag

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 12.08. – 18.08.2024

Abendbrot vom 12.08. – 18.08.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Mo

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, J, G}

Di

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Di.

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Mi

Kräuterquark

2 Scheiben Mischbrot
und Butter _{F, G, I}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Do

Gemischte Wurstplatte

Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Fr

1 Frikadelle

mit Kartoffelsalat
und Senf _{A, C, G, J}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Sa

Streichwurstplatte

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

So

2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung,
dazu Nudelsalat _{A, G, C}

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 = Weichfrüchte
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

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 = Weichfrüchte
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 = gewaschen
- 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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit

- Johanniskernmehl oder
- Guarkernmehl