



	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 Eiw. 29 auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien- Fett 24 Kartoffeln, Dessert a1,F,G,I 4,5 BE 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 Eiw. 36 auf Rahmspinat 10 mit Fett 34 Salzkartoffeln a1 F,I KH 36 KJ 2475 Kcal 591
31.07. Mi	Gepökelter Schweinekamm,9 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 8 Eiw. 32 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Fett 6 Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE 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 Eiw. 42 mit Geflügelsoße, Brokkoli und Fett 19 Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I KH 42 KJ 2175 Kcal 514
02.08. Fr	Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Eiw. 25 in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse Fett 34 und Salzkartoffeln a1 F,I 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 Eiw. 26 mit Nudeln, feinem Gemüse und Fett 23 Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE KH 42 KJ 2005 Kcal 478
04.08. So	Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G,	Kasselerkamm Eiw. 26 mit Soße dazu Möhregemüse und Fett 18 Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J 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 Johannesskernmehl 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)

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisrisotto, 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

Rindergeschnetzeltes 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,
Joghurdressing
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

Vs Gotha, Clara-Zetkin-Str. 50, 99867 Gotha

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 = Weichtiere
X = kann Spuren von
Allergenen enthalten

Name:

Tour:

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 = 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