

06. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ I

(ohne
Kennzeichnung)

MENÜ II

(oft
gekennzeichnet)

MENÜ III Schonkost

(schwarz
gekennzeichnet)

03.02.
Mo
Nudeleintopf
mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu
1 Brötchen und Dessert A1,C,G

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

2 Rostbratwürstchen
auf Rahmspinat⁹, dazu Salzkartoffeln⁶
und Dessert A1,F,G,I 3,0 BE
Kcal 524

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

04.02.
Di
feiner Griesbrei
mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher
Erdbeerkompott A1,G

Paprika-Sahne-Hähnchen
in Sauce, dazu Gnocchi und frisches Obst
A1,F,G,I

Schlemmerfischpfanne A1,D,F,G,I,J
mit buntem Gemüse, dazu gedünsteter
Reis und Rote Bete Salat 3,0 BE
Kcal 392

05.02.
Mi
Cordon-bleu
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu
Möhrengemüse und Salzkartoffeln⁶ A1,G,I,J

Schweineleber
in Apfel-Zwiebelsauce, dazu hausgemachter
Kartoffelpüree⁶ und Selleriesalat A1,G,I

Rinderschmorbraten
mit Sauce, dazu Buttererbsen und Salz-
kartoffeln⁶ A1,G,I 3,0 BE
Kcal 485

06.02.
Do
panierte Jagdwurst
mit Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und
frisches Obst A1,C,G,I

Schweinenackensteak
mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln⁶ und
Gurkensalat A1,F,G,I

Eierragout A1,C,F,G,I,J
Sensauce mit geschnittenem Ei, dazu
Salzkartoffeln⁶ und Gurkensalat 3,0 BE
Kcal 563

07.02.
Fr
Geschnetzeltes vom Schwein
in Rahmsauce, dazu gedünsteter Reis und
Rotkrautsalat A1,F,G,I

Mutzbraten
mit Sauce, dazu Sauerkraut & hausgemachter
Kartoffelpüree⁶ A1,C,F,G,I,J

Bratklops
mit Sauce, dazu Fingerringen und
Salzkartoffeln⁶ A1,G,I 3,0 BE
Kcal 606

MENÜ II

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

08.02.
Sa
Wirsingroulade
dazu Speck-Zwiebelsauce & Salzkartoffeln⁶,
Dessert A1,F,G,I

Hünersuppen Eintopf
mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und KH
Reis, dazu Dessert F,I 3,0 BE
Kcal 403

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
11 = gebunden mit Johanneskeimehl
od. Quarkkeimehl

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

09.02.
So
Rindergulasch
mit 2 Thüringer Klößen und Partysalat
frisches Obst A1,C,F,G,I,J

Schweinebraten
mit Saucen, dazu Blumenkohl^{5,10}
u. Salzkartoffeln⁶, Obst A1,F,I 3,5 BE
Kcal 498

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

03.02.

Mo

Thunfischsalat A1,D,G
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und
Bohnen, dazu 1 Brötchen, Butter, Dessert

Blumenkohl-Käsemedaillon
mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und
Salat, Dessert A1,G,I

Hähnchenbrustfilet „Piccata“
mit Käsepanade, dazu Tomatensauce &
Spaghetti, dazu Salat, Dessert A1,F,G,I

04.02.

Die

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreuseln G

Omelette
mit Champignons, dazu Röstkartoffeln,
Rote Bete Salat und Obst A1,C,F,G,I

Schweinelendchen „Fürsterin“ A1,G,I
mit Champignon-Sahne-Sauce und
hausn. Spätzle, Rote Bete Salat, Obst

05.02.

Mi

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

Gemüsebällchen
mit Tomatensauce, dazu gedünsteter Reis
und Dessert A1,F,G,I,J

Wildschweinbraten A1,F,G,I
in Waldpilzrahmsauce, dazu Rotkohl
und 2 Thüringer Klöße, Dessert

06.02.

Do

Toskanischer Brotsalat mit Eisberg
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum-Kräuterdressing, Obst A1,G

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu 1 großer
Becher Apfelsmus A,C,G

Forelle „Millerin“ 8 A1,D,G
mit zerlassener Butter, dazu Petersilien-
kartoffeln & Gurkensalat, frisches Obst

07.02.

Fr

Katalonischer Salateller mit Rettich
Tomate, Gurke, Mais, Chinakohl, Thun-
fisch, Zwiebeln, Dress., Bröt., Butter A1,G

Kartoffel-Spinat-Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Dessert A1,G,I

Schlachteplatte A1,F,G,I
(Rotwurst, Leberwurst, Weißfleisch)
Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf, Dess.

Täglich

von

Montag bis Freitag

MENÜ V

Salatpokal

frische Salate der Saison mit
Paprikastreifen, Sojasprossen und
Partyfrikadellen, dazu
1 Brötchen und Italienisches Dressing
A1,G

MENÜ VIII

Pizza Rustica

mit Schinken, Champignons, Salami,
Paprikastreifen und Käse überbacken,
dazu Dessert
A1,C,G

06. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 03.02. bis 09.02.2025

Abendbrot vom 03.02. bis 09.02.2025

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 1 Brötchen und Butter, A1,D,G

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Bohnen,
dazu 1 Brötchen und Butter, A1,D,G

Di

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Di

Salamiplatte

3 verschiedene Sorten Salami, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

Mi

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Pumpernickel A1,G

Mi

gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu Butter und
2 Scheiben Pumpernickel A1,G

Do

Schnittlauchquark

mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Do

Schnittlauchquark

mit Garnitur und 2 Scheiben Vollkornbrot
A1,G

Fr

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot A1,G

Fr

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot A1,G

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

Sa

Käsesalat

mit Gurke und Tomate
dazu Butter und 1 Baguettebrötchen A1,G

So

Schinkenplatte

(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A,G

So

Schinkenplatte

(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot 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

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 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
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 o.
Guarkernmehl