



# SPEISEPLAN für die Woche vom

20.01.-26.01.2025

## 04. Woche

Kundenname:  
Tour:



### MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

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

**21.01. Di**  
panierte Jagdwurst in Tomatensauce, dazu Spiralen und frisches Obst A1,C,G,I

**22.01. Mi**  
gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,J

**23.01. Do**  
feiner Reisbrei mit Zucker und Zimt, dazu 1 großer Becher Pfirsichkompott A1,G

**24.01. Fr**  
Makkaroni mit Schinkenwürfeln in feiner Käsesahnesauce, dazu fisches Obst A1,C,F,G,I

### MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

**Thüringer Knacker**  
auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senftüchchen, Dessert A1,G,I

**Szegediner Gulasch vom Schwein**  
mit Paprika und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln A1,G,I

**Chili Con Carne**  
mit gebratenen Hackfleisch, dazu gedünsteter Reis und Dessert A1,F,G,I

**ofenfrischer Hackbraten**  
mit Sauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln A1,F,G,I

**Currywurst**  
in Tomaten-Curryrahm, dazu hausgemachter Kartoffelbrei & Farmersalat A1,F,G,

### MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

**Senfeier A1,C,F,G,I,J**  
Senfsauce mit gekochtem Ei, dazu Salzkartoffeln, Dessert 3,0 BE  
Eiw. 26, Fett 27, KH 51, KJ 2353, Kcal 563

**Möhrenpfanne „Schneller Hase“**  
mit Hähnchenstreifen mit Nudeln und Curry, dazu Obst A1,C,G,I 3,0 BE  
Eiw. 34, Fett 27, KH 38, KJ 2114, Kcal 504

**Grüppcheneintopf**  
mit Eierstich und Rauchfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,C,G 3,0 BE  
Eiw. 22, Fett 20, KH 39, KJ 2178, Kcal 520

**Kürbisgulasch A1,C,F,G,I**  
vom Schwein in Sahnesauce, dazu Semmelknödel, Obst 3,0 BE  
Eiw. 25, Fett 34, KH 36, KJ 2423, Kcal 576

**Backfisch**  
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst A1,F,G,D 3,0 BE  
Eiw. 40, Fett 28, KH 36, KJ 2178, Kcal 520

### MENÜ II

**Weißer Bohneneintopf**  
mit 2 Krakauer Würstchen und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,G,I

**26.01. So**  
Rindersauerbraten mit Sauce, dazu Apfelrotkohl & 2 Thüringer Klöße, frisches Obst A1,I,J

### MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

**3 Gehacktestklößchen**  
auf Rahmkohlrabio mit Salzkartoffeln 6KH, dazu Dessert A1,F,G,I,J 3,0 BE  
Eiw. 31, Fett 30, KH 36, KJ 2444, Kcal 585

**Schweinesteak natur A1,C,F,G,I**  
mit Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst 4,0 BE  
Eiw. 50, Fett 12, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

- 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 Johanneskernmehl od. Guarkeermehl

**Guten Appetit!**  
Änderungen vorbehalten.  
Essen zum Verzehr am selben Tag

Hergestellt von:  
Menü Express  
Gotha GmbH & Co. KG

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

20.01.

**Mo**

**hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen und Butter, Dessert A1,C,F,G,J

**Gemüseauflaschen**  
auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Waffelkartoffeln und Dessert A1,C,G,I

**Hähnchenbrust „Toscana“** A1,F,I  
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse, überbacken mit Käse, grüne Nudeln, Dessert

21.01.

**Die**

**verschiedene Blattsalate** A1,G  
mit Tomaten- und Gurkenscheiben, dazu Kräuterdress., Croutons, Brötchen, Butter

**Gemüseallerlei**  
in Zitronenbittersauce, dazu Salzkartoffeln, dazu frisches Obst A1,G

**Wildgulasch** A1,F,G,I  
dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, frisches Obst

22.01.

**Mi**

**bunter Nudelsalat mit Jagdwurst**  
Paprika, Tomaten, Champignons, frischen Kräutern, Frenchdressing, Dessert A1,C,F,G

**Blumenkohl „Polnisch“**  
mit Semmelbrösel und Ei, dazu Rahmsauce und Kartoffeln, Dessert A1,G,I

**2 gebratene Schweinemedaillons**  
mit Sauce, dazu Röstkartoffeln und Salat, Dessert A1,C,F,G,I,J

23.01.

**Do**

**Salatteller "Mexiko" mit Tomate, Mais**  
Eisberg, Gurke, Paprika, Kidneybohnen, Putenbrust, Dressing, Bröt. & Butter A1,G

**Käsespätzle** A1,C,G  
mit Rahmsauce, überbacken mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Gurkensalat

**Viktoria-Seebarschfilets** A1,G  
mit Limonen-Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln & Gurkensalat, Obst

24.01.

**Fr**

**bunter Obstsalat** H1  
Ananas, Apfel, Birne, Mandarine, Melone, Pfirsich, Weintrauben, karam. Mandeln

**Käsetortellini**  
mit Brokkolisauce, dazu Farmersalat A1,C,G,I

**Putenbrustgeschmezztes** A1,C,F,G,I,J  
„Zürcher Art“ mit Champignons und Reibekäse, dazu Spätzle, Dessert

**Täglich**  
von

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**MENÜ V**

**Salatpokal**

frische Salate der Saison mit Mozzarella, dazu 1 Brötchen und Kräuterdressing A1,G

**MENÜ VIII**

**Hausgemachte Soljanka**

mit Jagdwurst, Paprika, Tomate und saurer Gurke, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

**04. Woche**

Abendbrot vom 20.01. bis 26.01.2025

**hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen, Butter  
A1,C,F,G,J

**Salamiplatte**  
Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben  
Vollkornbrot und Butter A

**Käseplatte**  
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu  
2 Scheiben Kürbiskernbrot & Butter A1,G

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

**Fr**  
**Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf A1,G,I,C

**Aufschnittplatte**  
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**So**  
**Heringfilet „Matjes Art“**  
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter  
A1,G,I,J

Allergene:

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erdrüsse  
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

Name:

Tour:

Abendbrot vom 20.01. bis 26.01.2025

**hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern, dazu 1 Brötchen, Butter  
A1,C,F,G,J

**Salamiplatte**  
Salami und Schnittkäse , dazu 2 Scheiben  
Vollkornbrot und Butter A

**Käseplatte**  
2 Sorten Schnittkäse und 1 Käsecke, dazu  
2 Scheiben Kürbiskernbrot & Butter A1,G

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

**Fr**  
**Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf A1,G,I,C

**Aufschnittplatte**  
mit 2 Sorten Wurst, dazu saure Gurke,  
2 Scheiben Mischbrot und Butter A1,G

**So**  
**Heringfilet „Matjes Art“**  
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter  
A1,G,I,J

Allergene:

A=Gluten  
B=Krebstiere  
C=Eier  
D=Fisch  
E=Erdrüsse  
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 o.  
Guarkernmehl