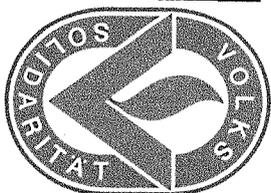




**SPEISENPLAN für die Woche vom 28.04. – 04.05.2025**

**18. Woche**

Kundenname: \_\_\_\_\_  
 Tour: \_\_\_\_\_



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

**28.04. Mo**  
**Nudeleintopf mit Hühnerfleisch**  
 und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,  
 Dessert a1,F,G,I,J

**MENÜ 2** (rot gekennzeichnet)  
**Kasselerücken, 9**  
 auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und  
 Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

**MENÜ 3 Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)  
**Schweinekammbraten**  
 mit Soße dazu Wirsinggemüse 10 und  
 Salzkart., Dessert a1,F,I,3,5 BE

**29.04. Di**  
**Eieromelett**  
 auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst  
 a1,C,F,G,I,J

**Hähnchenschnitzel**  
 mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und  
 fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

**Bolognese Fleisch-Kräuter-Soße 10**  
 mit Spaghetti und geriebener Käse,  
 dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE

**30.04. Mi**  
**Thüringer Bratwurst 4**  
 auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf  
 a1,F,G,I,J

**Chinapfanne**  
 Hähnchenbruststreifen auf Süß-Saurem-  
 Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

**Kohlrübeneintopf**  
 mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, KH  
 dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE

**01.05. Do**  
**1. Mai Feiertag**

**Jägergulasch vom Schwein**  
 mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-  
 Knödel Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J

**3 Königsberger Klöße**  
 auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit  
 Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE

**02.05. Fr**  
**Paniertes Flunderfilet**  
 mit Remouladensöße und heißem Specksalat  
 a1,C,F,G,I,J

**MENÜ 3 Schonkost**  
**Gegrillte Hähnchenkeule**  
 mit Soße 10, Vitalgemüse und  
 Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE

**Gebratener Fleischkäse**  
 mit Soße, dazu Mischgemüse und  
 Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

**03.05. Sa**  
**Bunter Gemüseintopf**  
 mit 2 Krakauer Würstchen<sup>4</sup> und Kartoffeln,  
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

**MENÜ 3 Schonkost**  
**Putenkeulenbraten**  
 mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen  
 und Salzkart., Kompott a1,F,I,3,0 BE

**Änderungen vorbehalten.**  
 Essen zum Verzehr  
 am selbigen Tag.

**04.05. So**  
**Burgunderbraten 9**  
 mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und  
 Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

**Putenkeulenbraten**  
 mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen  
 und Salzkart., Kompott a1,F,I,3,0 BE

**32** EiW., **19** Fett, **42** KH, **2175** KJ, **514** Kcal

**04.05. So**  
**Burgunderbraten 9**  
 mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und  
 Salzkartoffeln, Kompott a1,G,I,J

**Putenkeulenbraten**  
 mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen  
 und Salzkart., Kompott a1,F,I,3,0 BE

**33** EiW., **12** Fett, **44** KH, **2148** KJ, **513** Kcal

**Guten Appetit!**  
 Hergestellt von:  
**Menu Express**  
**Gotha GmbH**  
**& CO.KG**

- 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 Johanniskeermehl oder Guarkeermehl

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage  
 N=Weichtiere  
 X= kann Spuren von Allergenen enthalten

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

**Mo**  
**2 kleine Frikadellen**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Vollkornbrot, Dessert a1,c,f,g,i,j

**Di**  
**Bunter Schichtsalat** a1,f,g,i  
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

**Mi**  
**Schweinefiletstreifen**  
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-Sahne-Dressing f,g

**Do**  
**Feiertag**

**Fr**

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

**1 Hefekloß** a1,G,  
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

**Nudelplatte „Verona“** a1,f,g,i  
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

**Blumenkohl in Backteig**  
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-Dipp, dazu Obst a1,c,f,g,i,j

**Feiertag**

**Gnocchi**  
mit Blattspinat- Käsesoße dazu Eisbergsalat und Dressing. Obst a1,f,g,i

## MENÜ 7 Sondermenü

**Forelle „Müllerin Art“** 8  
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln 6, dazu Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g

**Rotbarschfilet paniert** 8  
mit Remouladensoße, dazu warmer Speckkartoffelsalat, Obst g,j

**Thunfischsteak gegrillt** 8  
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat, Dessert a1,c,f,g

**Feiertag**

**Täglich**  
Von  
**Mo. Di. Mi. Fr.**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

**MENÜ 5**  
**Salatpokal**  
Hähnchen Nuggets, auf frischen Salaten der Saison, Kürbiskerne Croutons, Mandarinen Italienisches Dressing, dazu 1 Brötchen a1,f.

**MENÜ 8**  
**Soljanka**  
mit Kasselerfleisch, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,f,i  
Montag bis Mittwoch

**18. Woche**

Name:

Tour:

Abendbrot vom 28.04.25 – 04.05.25

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
a, c

**Mo**

**Schweizer Wurstsalat**  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter  
a, c

**Di**

**Bratenplatte**  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter a, c

**Di.**

**Bratenplatte**  
3 verschiedene Sorten Braten, Senf  
2 Scheiben Weißbrot und Butter a, c

**Mi**

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat und  
Senf a, c, c

**Mi**

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat und  
Senf a, c, c

**Do**

**Schinken-Käseplatte<sup>1</sup>**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

**Do**

**Schinken-Käseplatte<sup>1</sup>**  
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,  
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
c, c

**Fr**

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit buntem Reissalat  
c, c

**Sa**

**Salamiplatte**  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

**Sa**

**Salamiplatte**  
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu  
2 Scheiben Mischbrot und Butter a, c

**So**

**2 Schinkenröllchen**  
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat  
a, c, c

**So**

**2 Schinkenröllchen**  
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat  
a, c, 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 = 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 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