



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

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

Eiw. 26 Fett 27 KH 38 KJ 2353 Kcal 583

03.05. Sa
Bunter Gemüseeintopf
 mit 2 Krakauer Würstchen⁴ und Kartoffeln,
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

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

Eiw. 36 Fett 20 KH 48 KJ 2335 Kcal 557

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

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

Eiw. 33 Fett 12 KH 44 KJ 2148 Kcal 513

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage

Guter Appetit!

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr
 am selbigen Tag.

- 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 Johanneskernmehl oder Guarkernmehl
- h1=Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Essenssamen, L=Schwefeldioxid, M=Lupinen, N=Weichtiere, X=kann Spuren von Allergenen enthalten
- Hergestellt von:
Menu Express
Gotha GmbH
& CO.KG

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

Abendbrot vom 28.04.25 – 04.05.25

Änderungen vorbehalten

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-Käseplatte¹
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter a, c

Do

Schinken-Käseplatte¹
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