

15. Woche

Kundenname:
Tour: _____



MENÜ I

(ohne Kennzeichnung)

07.04. Mo Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch, dazu 1 Brötchen und Dessert A1,F,G,I

08.04. Di Hähnchenpfanne „Ungarisch“ mit Paprika und Tomaten in pikanter Sauce, dazu Reis und Rotkrautsalat A1,F,I

09.04. Mi Jagdwurstwürfel in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und frisches Obst A1,C,G,I

10.04. Do Putenschnitzel mit Sauce, Buttergemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J

11.04. Fr 3 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat A1,C,F,G,I

MENÜ II

(rot gekennzeichnet)

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

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln A1,F,G,I

Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch, dazu Bratensauce und Salzkartoffeln A1,F,G,I

Schweinebraten mit Sauce, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J

dicke Rippe (mit Knochen) mit Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln A1,F,I

MENÜ III Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

3 gekochte Eier A1,C,F,G,I,J in Petersiliensauce, dazu Salzkartoffeln und Dessert 3,0 BE
Eiw. 26
Fett 27
KH 51
KJ 2353
Kcal 563

Schlemmerfischpfanne „Toskana“ dazu gedünsteter Reis und Rotkrautsalat A1,D,F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 36
Fett 6
KH 36
KJ 1649
Kcal 392

Bratklops A1,C,F,G,I,J mit Sauce und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln und Dessert 3,0 BE
Eiw. 51
Fett 18
KH 41
KJ 2339
Kcal 487

Grüppcheneintopf mit Rauchfleisch und Gemüse, dazu 1 Brötchen und Obst A1,G,I 3,0 BE
Eiw. 22
Fett 20
KH 39
KJ 2178
Kcal 520

Hähnchenstreifen in Brokkolisahnesauce, dazu Nudeln und Rote Bete Salat A1,C,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 34
Fett 20
KH 38
KJ 2114
Kcal 504

MENÜ II

12.04. Sa Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Krautsalat, Dessert A1,F,G,I

13.04. So Cordon-bleu vom Schwein mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Kompott A1,C,F,G,I,J

MENÜ III Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

Möhreneintopf A1,F,G,I mit 2 Wiener Würstchen, Kartoffeln & Gartenkräutern, Dessert I 3,0 BE
Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657
Kcal 393

Rinderbraten A1,C,F,G,I,J mit Sauce, dazu Leipziger Allerlei & Serviettenknödel, Kompott 3,0 BE
Eiw. 43
Fett 18
KH 48
KJ 2455
Kcal 581

Guten 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 = Geschwefelt
- 9 = Geschwärzt
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = gebunden mit Johannesskermehl od. Guarkeermehl

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH & Co. KG

- 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 = Castanewnüsse
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

MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

MENÜ VI Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ VII Sondermenü

07.04.
Mo Holländischer Käsesalat A1,F,G,I
mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und
Zwiebeln, 1 Brötchen und Butter, Dessert

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

Parmesanschnitzel
mit Tomatenspaghetti, dazu Salat und
Dessert A1,C,F,G,I,J

08.04.
Die paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senf
A1,C,G,I,J

3 Thüringer Quarkkeulchen A1,G
dazu 1 großer Becher Apfelmus und
1 Brötchen mit Käse belegt

Lasagne „Bolognese“ A1,G,I
mit Hackfleisch-Tomatensauce & Käse
überbacken, Salat und frisches Obst

09.04.
Mi Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark, Sauerkirschen und
Schokostreusel G

Gemüsebällchen
in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti
und Dessert A1,F,G,I,J

Wildgulasch
mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer
Klößen, dazu frisches Obst A1,C,F,G,I

10.04.
Do Ital. Nudelsalat mit Mozzarella A1,C,F,G
Tomaten, Rucola, Kochschinken, Sonnen-
blumenkerne, Balsamicodressing, Dessert

hausgemachter Kräutergquark
dazu Salzkartoffeln und frisches Obst
F,G,I

½ Wiesenbähnchen
mit einer kleinen Salatplatte, dazu ein
Brötchen und Dessert A1,G

11.04.
Fr Fitneßsalateller mit Tomate, Gurke
Blumenkohl, Sellerie, Möhren, Salatmix,
Hackbällchen, Dress., Bröt. & Butter A1,G

exotische Couscouspfanne
mit Gemüse und fruchtiger Currysauce,
dazu Dessert A1,F,G,I

Rotbarschfilet panierts A1,D,F,G,I
mit Remouladensauce, dazu warmer
Speckkartoffelsalat und Dessert

Täglich
von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ V
Salatpokal

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

MENÜ VIII
Kesselgulasch

Schweinegulasch mit Paprika,
Champignons und Kartoffelwürfeln,
dazu 1 Brötchen und Dessert
A1,F,G,I

15. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 07.04. bis 13.04.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter, A1,F,G,I

Di

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat
A1,C,G,I,J

Mi

Salamiplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

Do

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

Fr

Heringssalat

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Brötchen und Butter A1,D,G

Sa

bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

So

gemischte Käseplatte

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

- 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 Guarkeermehl

Abendbrot vom 07.04. bis 13.04.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Holländischer Käsesalat

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Brötchen und Butter, A1,F,G,I

Di.

paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat
A1,C,G,I,J

Mi

Salamiplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A

Do

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)

dazu saure Gurke, Butter und 2 Scheiben Mischbrot a

Fr

Heringssalat

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken dazu Brötchen und Butter A1,D,G

Sa

bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken & Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen A1,C,G

So

gemischte Käseplatte

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

- 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 Guarkeermehl