



32. Woche

Kundenname:
Tour:



	MENÜ 1 (auch als Mini) <small>(ohne Kennzeichnung)</small>	MENÜ 2 <small>(rot gekennzeichnet)</small>	MENÜ 3 Schonkost <small>(schwarz gekennzeichnet)</small>
05.08. Mo	Hühnersuppeneintopf mit Reis und feinem Gemüse dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C	Hähnchenschnitte „Cordon Bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt Soße Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J	Gekochtes Rindfleisch Eiw. 31 Fett 24 mit Dillsoße 10 dazu Boullion- Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE KH 38 KJ 2199 Kcal 525
06.08. Di	Panierte Jagdwurst 2,4,9 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat Dressing a1,G,I,J	Thüringer Bratwurst4 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln a1,C,G,I,J	Pikantes Eierragout Eiw. 32 Fett 16 mit Erbsen u. Möhren, 10,5, dazu Kartoffeln, ,5 a1,C,F,I,J 3,0 BE KH 38 KJ 2017 Kcal 485
07.08. Mi	Griesflammerie mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,J,G,C	Thüringer Krautwickel mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und Kartoffelpüree, Kompott a1,G,I,F	Putenbrustfilet natur Eiw. 38 Fett 18 mit Rahmsoße,10 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE KH 37 KJ 1649 Kcal 392
08.08. Do	Kasselerkamm,9 mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln, Obst a1,G,I,J	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln Krautsalat in saurer Sahne a1,C,F,I,J	Gräupcheneintopf Eiw. 22 Fett 20 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse, dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE KH 39 KJ 1825 Kcal 433
09.08. Fr	Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelpüree Gurkensalat a1,G,I,J	Gebratenes Schollenfilet mit warmen Kartoffelsalat und Remouladensoße a1,C,F,I,J	Würzfleisch vom Schwein 10 Eiw. 37 Fett 12 mit Käse überbacken dazu Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE KH 35 KJ 1450 Kcal 348

Allergene:
A= Gluten
a1=Weizen,a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

	MENÜ 2 (auch als Mini)	MENÜ 3 Schonkost	
10.08. Sa	Weißer Bohneneintopf mit 2 Krakauer Würstchen4 und Kartoffeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I	3 Gehacktes Klößchen Eiw. 31 Fett 30 auf Rahmkohlrabi,10 mit Salzkartoffeln KH 36 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE KJ 2444 Kcal 585	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 Johannesskernmehl oder Guarkernmehl
11.08. So	Rindersauerbraten mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer Klößen, Obst a1,I,J	Schweinesteak natur Eiw. 50 Fett 12 mit Soße,10 Erbsengemüse und KH 36 Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I 4,0 BE KJ 1953 Kcal 466	

Guten Appetit!

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

Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Bohnen,
1 Baguettebr. mit Butter, Dessert a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli a1,a2,a3,a4 ,G

Mi

Paniertes Schnitzel
mit Garnitur, Senftübchen und
Farmersalat a1,G

Do

Wurstsalat
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst a1,G

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer
mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Blumenkohl „Polnisch“
mit Butter, Semmelbrösel und Ei, dazu
Rahmkartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I

Champignonpfanne
frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Tortellinis
mit Käse gefüllt, dazu Tomatencreme mit
Fruchstücken, Krautsalat, Dessert a1,F,G,I

Spinatknödel
mit Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat,
mit Dressing, Dessert a1,I,J,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschgulasch
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce
Rotkohl, 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

Hähnchenbrust „Toscana“
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

Schweinesteak „au four“
Würzfleisch überbacken, Röstkartoffeln,
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Schweinelendchen „Westmorland“
mit Mixed- Pickles-Soße, dazu Erbsen
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Pfannengyros (von der Pute)
mit Tzaziki und Tomatenreis,
Dessert a1,F,I,G

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison
Oliven, Sonnenblumenkerne,
Parmesan Flakes
Kräuter dressing 1 Brötchen
a1,G

MENÜ 8

Kesselgulasch
mit Brötchen und Obst
a1,F,I
Montag bis Freitag

32. Woche

Änderungen
vorbehalten

Täglich
Von

Montag - Freitag

Guten Appetit

Abendbrot vom 05.08.2024-11.08.2024

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

Mi Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, 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

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 05.08.2024-11.08.2024

Änderungen vorbehalten

Mo Schweizer Wurstsalat
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter
A, G

Di Bratenplatte
3 verschiedene Sorten Braten, Senf
2 Scheiben Weißbrot und Butter A,G

Mi Frikadelle
mit Nudelsalat und
Senf A, G, C

Do Schinken-Käseplatte
2 verschiedene Sorten Schinken, Schnittkäse,
2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G

Fr Gegrillte Hähnchenkeule
mit buntem Reissalat
G, C

Sa Salamiplatte
3 versch. Sorten Salami mit Garnitur, dazu
2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So 2 Schinkenröllchen
mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat
A, G, 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

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