



18. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(not gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

29.04. Mo mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, G, I, J

Schweinekammbraten mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J

Hähnchenbrust natur mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 17, Fett 9, KH 40, KJ 1313, Kcal 316

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer

30.04. Di 3 gebratene Gehacktes-Klößchen auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J

Panierte Jagdwurst, 4, 9 mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J

Fischragout, 10 mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3, 5 BE
Eiw. 41, Fett 17, KH 32, KJ 1933, Kcal 462

B = Korbstiere
C = Eier
D = Fisch,
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Lakose

01.05. Mi Feiertag

Putenschnitzel mit Soße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J

Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, G, und Bohnensalat, Obst 3, 0 BE
Eiw. 33, Fett 10, KH 36, KJ 1433, Kcal 341

02.05. Do mit Schinken und Speck Käserahmsoße dazu Spaghetti und Reibkäse, Obst a1, G, I, J

4 Eierkuchen mit heißen Sauerkrischen Kompott a1, C, G

Bratkllops mit Soße, 10 und Brokkoli dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 51, Fett 18, KH 41, KJ 2339, Kcal 487

03.05. Fr mit Letschosoße, und Risotto dazu Gurkensalat, a1, F, G, I, J

Seelachsfilet paniert mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, F, G, I, J

Rinderschmorbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3, 0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 51, KJ 2353, Kcal 553

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE - Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

04.05. Sa dazu Speck-Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, Dessert a1, F, I

Wirsingroulade

Hühnersuppeneintopf mit Hühnerfleisch, feinem Gemüse und Reis, Dessert F, I 3, 0 BE
Eiw. 20, Fett 18, KH 39, KJ 1666, Kcal 403

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

05.05. So 2 Th. Klöße und Partysalat
Obst a1, F, G, I, J

Rindergulasch

Schweinebraten mit Soße, 3 dazu Blumenkohl und , 5, 10 Salzkartoffeln, Obst a1, F, I 3, 5 BE
Eiw. 47, Fett 17, KH 36, KJ 2085, Kcal 498

Hergestellt von:

Menü 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 Gluten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimemehl od. Guarkeimehl

- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten
- M = Lupinen
- L = Schwefeldioxid
- K = Sesamsamen
- J = Senf
- I = Sellerie
- h8 = Macadamia
- h7 = Pistazien
- h6 = Paranüsse
- h5 = Pecannüsse
- h4 = Kasohnüsse
- h3 = Walnüsse
- h2 = Haselnüsse
- h1 = Mandeln,

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

Russische Eier
2 Halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. A1,C,G,J

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanille-
soße, 1 Käsebrötchen a1,G.

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert, a1,C,F,G,I,J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal
mit Vanillequark 1, Sauerkirnschen
und Schokostreusen g

Makkaroniaufbau

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratün, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Mi

Feiertag

Do

Geflügelsalat
mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst, a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffel
Obst a1,G,I,J,C

Parmesanschnitzel

mit Tomatenspaghetti dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Fr

Tomaten-Gurkensalat
mit Mozarellastreifen, dazu
1 Baguettebrötchen, a1,G

Tortellini gefüllt

mit Käse und Spinat dazu Tomatensoße u.
gem. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Schmandschnitzel

mit Schmandcreme überbacken
Kartoffelspalten, gem. Salat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Täglich
Von
Mo. Di. und Do. Fr.

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen, 9
Cocktail Dressing, Paprika
Sonnenblumenkerne, Croutons,
Mandarinen, dazu 1 Brötchen, a1,G

MENÜ 8

Grießbrei, a1,G

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott
Zucker und Zimt

Mo. Di. und Do. Fr.

**Guten
Appetit**

Änderungen
vorbehalten

18. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 29.04. bis 05.05.2024

Abendbrot vom 29.04. bis 05.05.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst)
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,D,E

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
A,C,D,E

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,D,E

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
A,C,D,E

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,c

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse)
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter a,c

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
Brot und Butter a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate
dazu Butter und Baguettebrötchen a,c

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,c

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot a,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