



43. Woche

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet)

25.10. Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,I

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln, dazu Dessert a1,F,G,I,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilienkartoffeln, Dessert a1,R,G,I 3,5 BE  
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

26.10. 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Obst a1,G,C

Schweinesteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, dazu Risotto und Partysalat a1,F,I

2 Rostbratwürstchen 4 auf Rahmspinat, 10 mit Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE  
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

27.10. Gepökelter Schweinekamm 9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beete-Salat 5 a1,G,I,J

Putenschnitzel paniert mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln a1,G,F,G

Gedämpftes Seelachsfilet 8 mit Dillsoße 10 Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,G,F,G,I,J 3,0 BE  
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

28.10. Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,I,J

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, dazu Obst a1,C,F,G,I

Hacksteak auf Rahmkohlrabi 10 und Salzkartoffeln 6, dazu Obst a1,C,F,G,I,J, 3,5 BE  
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

29.10. Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Seehechtfilet 8 paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,I

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet im Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,I 3,0 BE  
Eiw. 25, Fett 34, KH 37, KJ 2423, Kcal 576

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

30.10. Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch 9 dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

Rindfleischsuppe mit Nudeln, feinem Gemüse und Gartenkräutern, Dessert F,I 3,5 BE  
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

31.10. Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat und Obst a1,G

Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße 10 Leip. Allerlei, Serviettenknödel, dazu Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE  
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kcal 530

- 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 Johannesskermehl oder Guarkeermehl

- Allergene:
- A = Gluten
- a1 = Weizen, a2 Roggen
- 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 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo** **Schweizer Wurstalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a<sub>1</sub>,G

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reirisotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a<sub>1</sub>,G,

**Forelle „Millerin Art“<sup>8</sup>**  
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln<sup>6</sup>, dazu  
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert<sup>g</sup>

**Di** **Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelsalat und Senf,  
dazu Obst a<sub>1</sub>,G,I,C

**Brokkoli Auflauf**  
mit Salzkartoffeln,  
dazu Dessert a<sub>1</sub>,C,G

**Rotbarschfilet paniert<sup>8</sup>**  
mit Remouladensoße, dazu warmer  
Speckkartoffelsalat, Obst<sup>g,J</sup>

**Mi** **Verschiedene Salate der Saison**  
mit einem kleinen Steak und Saure-  
Sahne-Dressing<sup>g</sup>

**Käsespätzle<sup>a<sub>1</sub>,C,G,</sup>**  
mit RahmsöÙe, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, Chinakohlsalat Dres., Dess.

**Lachsfilet<sup>8</sup>**  
auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu  
Dessert a<sub>1</sub>,G

**Do** **Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a<sub>1</sub>,G

**Tomaten-Zucchini-Gemüse<sup>a<sub>1</sub>,G</sup>**  
in Kräuter-TomatensoÙe mit Käse  
überbacken, dazu Reis, Dessert

**Thunfischsteak gegrillt<sup>8</sup>**  
mit Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln  
und Tomatensalat, Dessert a<sub>1</sub>,C,F,G

**Fr** **Bunter Eiersalat**  
mit gekochtem Schinken<sup>9</sup>, dazu Brot und  
Butter a<sub>1</sub>,G,J

**Nudel-Spinat- Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat  
mit Dressing, Obst a<sub>1</sub>,C,G

**Viktoria Seebarschfilet<sup>8</sup>**  
mit Limonen- Meerrettich-SoÙe dazu  
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a<sub>1</sub>,G,

**Täglich**  
Von  
**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

**MENÜ 5**  
**Salatpokal**  
Frische Salate der Saison m.  
Hähnchenbruststreifen, dazu 1  
Brötchen, Joghurtdressing  
a<sub>1</sub>, G,

**MENÜ 8**  
**Milchreis**  
mit Zucker und Zimt, dazu ein  
groÙer Becher Rote Grütze<sup>g</sup>  
Montag bis Freitag

**43. Woche**

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 25.10.2021 – 31.10.2021

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

**Di**

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

**Mi**

**Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Do**

**Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

**Fr**

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Sa**

**Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**So**

**Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen A, 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  
Guarkernmehl

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 = Weichfrüchte
- X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

Name:

Tour:

Abendbrot vom 25.10.2021 – 31.10.2021

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
(Salami und Schnittkäse)  
Butter und 2 Brötchen A

**Di.**

**Hausgemachter Fleischsalat**  
mit 2 halben Eiern,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

**Mi**

**Schnittlauchquark**  
mit Garnitur  
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

**Do**

**Schweineschnitzel paniert**  
mit buntem Nudelsalat  
A, G, J

**Fr**

**2 Stück Rollmops**  
mit Garnitur,  
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot A

**Sa**

**Bratenplatte**  
(3 Sorten Braten), Senf  
Butter und 2 Scheiben Brot A, G

**So**

**Käsesalat**  
dazu Butter und  
1 Baguettebrötchen A, 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  
Guarkernmehl