



47. Woche

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

22.11. Mo
Nudelsuppe
mit Hühnerfleisch und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I

Kasselerfleisch 9
mit Schnittbohnen Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,

Fleischkäse
auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I

Eiw.	31
Fett	20
KH	41
KJ	2045
Kcal	489

23.11. Di
1 Thüringer Bratwurst⁴
mit Soße, Sauerkraut 5 und Salzkartoffeln a1,F,I

2 Backfischhappen
mit Senf-Kräuter-Soße, Salzkartoffeln und Balkansalat a1,C,F,G,I

Zucchinipfanne
mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens. 5, 10 Nudel, Obst a1,r,1 4, 0 BE

Eiw.	35
Fett	17
KH	38
KJ	2201
Kcal	524

24.11. Mi
3 Hefeklöße
mit heißen Zimtpfaffen, Obst a1,C,G

Dicke Rippe (mit Knochen)
mit Soße, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln a1,G,I,J

3 Königsberger Klopse
mit Kapernsoße¹⁰, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat 5 a1,C,F,G,I

Eiw.	38
Fett	22
KH	51
KJ	2764
Kcal	656

25.11. Do
Gritzwurst
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst, a1,F,G,I

Rahmschnitzel
mit Rahmsöße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I,

Gegrillte Hähnchenkeule a1,C,F,G,I,J
in Geflügelsoße 10, buntes Karottengemüse u. Kartoffeln 3, 0 BE

Eiw.	32
Fett	19
KH	38
KJ	2433
Kcal	583

26.11. Fr
Zwiebelbacksteak
mit Soße, dazu Bohngemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

Seelachsgrillfilet
auf Ratatouille Gemüse, dazu Reis und Obst a1,C,F,G,I

Putenoberkeulenbraten
mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Eiw.	40
Fett	21
KH	36
KJ	2112
Kcal	504

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

27.11. Sa
Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons, Spätzle, dazu Kraut-Salat, Dessert, a1,r,F,G,I

Möhreneintopf
mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I

Eiw.	17
Fett	19
KH	38
KJ	1657
Kcal	393

28.11. So
Cordon Bleu vom Schwein
mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln, dazu Obst, a1,C,F,G,I,J

Rinderbraten
mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenknödel, Obst, a1,C,F,G,I,J

Eiw.	43
Fett	18
KH	48
KJ	2445
Kcal	581

- 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 Nitratrippökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermehl oder Guarkeermehl

- 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 Kaschunisse
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 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Tomatensalat
mit Fleischwurst u. Zwiebeln, dazu
Baguettebrötchen und Butter, Dessert, a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J

mit Rahmsoße u. Petersilienkartoffeln 6,
Eisbergsalat mit Dressing, Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis
gem. Salat, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Di

Hähnchenbruststreifen
auf frischem Waldorfsalat, Baguette-
Brötchen und Butter a1,C,G,I,J

Kartoffeltaschen a1,F,G,I,J

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensoße,
Buttermudeln und Krautsalat, Dessert

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und
Retichsalat, Dessert a1, G,I,J,

Mi

Salatplatte
mit verschiedenen Salaten und Party-
frikadellen, Saure Sahne-Dressing, a1,G

Cannelloni Verdi, a1,F,G,I,J,

Nudelrollen m. Spinat u. Käse gefüllt in
Tomatensoße überb., Salat, Dress. Obst

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße dazu frische
Eierspätzle, Eisberg, Dres., Obst a1,C,F,G,I,

Do

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J
mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch,
dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Rührei

mit Rahmspinat und Bratkartoffeln,
Dessert, a1,C,F,G,I,J

Schweinsteak

mit Tomaten-Zuchinigenüse überbacken
dazu Grüne Bandnudel, Dessert a1,F,G,I,J,

Fr

Krabbencocktail
mit Champignons und Spargel, dazu
Weißbrot und Butter, a1,C,G,I,J

Süße Schupfnudeln

mit warmen Pflaumenkompott, dazu
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße dazu Püree
und Gurkensalat, Dessert, 9, a1,I,J,G

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal a1,C

mit frischen Salaten der Saison
u. Mozzarella, dazu Saure-
Sahne- Dressing, 1 Brötchen

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch
Champignons und Schmelzkäse,
Brötchen
a1,C,F,G,I,J,

Montag bis Freitag

Guten Appetit

47. Woche

Abendbrot vom 22.11. bis 28.11.2021

Änderungen vorbehalten

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, G, J}

Mo

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, C, G, J}

Di

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)

Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Di.

Hausgem. Wurstplatte (3 Sorten Wurst)

Gewürzgurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Mi

Eiersalat

mit Schinkenwürfeln, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Mi

Eiersalat

mit Schinkenwürfeln, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, C, G, J}

Do

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Do

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter _{A, G}

Fr

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat _{A, C, G, J}

Fr

Schnitzel paniert

mit Kartoffelsalat _{A, C, G, J}

Sa

Bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

Sa

Bunter Schichtsalat

mit Chinakohl, Paprika, Lauch, Ei, Schinken und Schmand, dazu 1 Baguettebrötchen _{A, C, G}

So

Gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butte _{A, G}

So

Gemischte Käseplatte

verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butte _{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

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

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