



19. Woche

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

10.05. Mo Thüringer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen,⁴ Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert a1,F,1

Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensoße und Salzkartoffeln Dessert, a1,F,G,1,J

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse,¹⁰ mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,1 3,5 BE
Eiw. 29, Fett 24, KH 43, KJ 2228, Kcal 532

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen

11.05. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, Obst a1,G,C

Schweinsteak „Zigeuner Art“ mit Zigeunersoße, Risotto und Partysalat a1,F,1

2 Rostbratwürstchen⁴ auf Rahmspinat,¹⁰ mit Salz-kartoffeln a1 F,1 3,0 BE
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kcal 591

a3 Gerste, a4 Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose

12.05. Mi Jagdwurstwürfel⁴ in Tomatensoße dazu Butternudeln und Gurkensalat a1,G,1,J

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

Gedämpftes Seelachsfilet⁸ mit Dillsoße, ¹⁰ Salzkartoffeln und Eisbergsalat, Dressing a1,c,f,g,1,j 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 6, KH 36, KJ 1649, Kcal 392

h1 = Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen

13.05. Do Himmelfahrt

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln, Obst a1,c,f,g,1

Hacksteak auf Rahmkohlrabi,¹⁰ und Salzkartoffeln,⁶ Obst, a1,c,f,g,1,j, 3,5 BE
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

14.05. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1,c,f,g,1,j

Seehechtfilet⁸, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in Saurer Sahne a1,c,g,f,1

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus¹⁰ mit Sommergemüse und Salzkartoffeln,^{a1 F,1} 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

15.05. Sa Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch,⁹ dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

Rindfleischsuppe mit Nudel und feinem Gemüse mit Gartenkräutern, Dess. F,1 3,5 BE
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kcal 478

16.05. So Schweinegulasch mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat Obst a1,G,

Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße ¹⁰ dazu Leipziger Allerlei und Serviettenknödel, Obst, a1,c,f,g,1,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 od. Quarkermehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo **Schweizer Wurstsalat**
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,
dazu Brot und Butter, Dessert a1,g

Panierter Fetakäse
mit Tomatensoße und Reisrisotto, dazu
Gurkensalat und Dessert a1,g,

Forelle „Müllerin Art“⁸
mit zerl. Butter und Salzkartoffeln,⁶ dazu
Gurkensalat in Sauerrahm, Dessert g.

Di **Paniertes Schnitzel**
mit Kartoffelsalat, Senf, Obst
a1,g,r,c

Brokkoliauflauf
mit Salzkartoffeln dazu Dessert
a1,c,g

Rotbarschfilet paniert⁸
mit Remouladensoße, dazu warmer
Speckkartoffelsalat, Obst g,j

Mi **Verschiedene Salate der Saison**
mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing g.

Käsespätzle^{a1,c,g}
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Chinakohlalat Dres., Dess.

Lachsfilet⁸
auf Blattspinat mit Bandnudeln
Dessert a1,g

Do

Himmelfahrt

Fr **Bunter Eiersalat**
mit gekochtem Schinken,⁹ dazu Brot und
Butter a1,g,j

Tomaten-Zucchini-Gemüse^{a1,g}
in Kräuter-Tomatensoße mit
Käseüberbacken, dazu Reis, Dessert

Viktoria Seebarschfilet⁸
mit Limonen- Meerrettich-Soße dazu
Kart. u. Kopfsalat, Dressing, Dessert a1,g,

Täglich
Von

Mo. Di. Mi. und Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Frische Salate der Saison m.
Hähnchenbruststreifen, dazu 1
Brötchen, Joghurdressing
a1,g,

MENÜ 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze^g
Mo. Di. Mi. und Freitag

19. Woche

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü