



20. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

17.05. Mo
Hühnersuppeneintopf
 mit Reis und feinem Gemüse
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

18.05. Di
Panierte Jagdwurst 2,4,9
 mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat
 Dressing a1,G,I,J

19.05. Mi
Griesflammerie
 mit Zucker, Zimt und Pflirschwürfeln, dazu 1
 Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,G,

20.05. Do
Thüringer Rostbrätl
 mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat (getrennt
 verpackt), Obst, a1,F,G,I

21.05. Fr
Kasselerkamm
 mit Soße dazu Möhrengemüse und Kartoffeln
 a1,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

Hähnchenschnitte „CordonBleu“
 mit Käse und Schinken gefüllt Soße
 Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J,

Thüringer Bratwurst
 mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln
 Obst a1,C,G,I,J,

Thüringer Krautwickel
 mit Hackfleischfüllung, dazu Bratensoße und
 Kartoffelpüree a1,G,I,J

Jägerschnitzel
 mit Pilzrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln
 Krautsalat in Saurer Sahne a1,C,F,I,J,

Gebratenes Schollenfilet
 mit warmen Kartoffelsalat und
 Remouladensoße a1,C,F,I,J

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

Gekochtes Rindfleisch
 mit Dillsöbe 10 dazu Boullion-
 Kartoffel, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
 Kcal 525

Pikantes Eierragout
 mit Senfsoße 10,5, dazu Petersilien-
 Kartoffel, Rote-Beete,5 a1,C,F,I,J,3,0 BE
 Kcal 485

Putenbrustfilet natur
 mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
 und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 392

Grünpcheneneintopf
 mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
 dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
 Kcal 433

Würzfleisch vom Schwein 10
 mit Käse überbacken dazu
 Gemüseris, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
 Kcal 348

MENÜ 2 (auch als Mini)

22.05. Sa
Weißer Bohneneintopf
 mit 2 Krakauer Würstchena und Kartoffeln,
 dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I,

MENÜ 3 Schonkost

3 Gehacktes Klößchen
 auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln
 Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE
 Kcal 585

23.05. So
Rindersauerbraten
 mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer
 Klößen, Obst a1,I,J

Schweinsteak natur
 mit Soße, 10 Möhrengemüse und
 Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE
 Kcal 466

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskermehl od. Quarkermehl

- Allergene:
- A = Gluten
- a1 = Weizen, a2 Roggen
- a3 Gerste, a4 Hafer
- B = Krabstiere
- C = Eier
- D = Fisch;
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Laktose
- H1 = Mandeln,
- H2 Haselnüsse
- H3 Walnüsse
- H4 Kaschunüsse
- 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

Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.
 Essen zum Verzehr am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

Mo

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

Di

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

Mi

Panierter Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen 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,

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

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

Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße dazu Obst, a1,G

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

MENÜ 7 Sondermenü

Wildschweingulasch
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce, Rosenkohl 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

Schweinesteak „au four“
mit Wirtzfleisch überb. Röstkartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

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

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

Entenkeule
mit Soße dazu Apfelrotkohl und Serviettenklöße, Dessert a1,F,I

Täglich

Von Montag - Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal
mit frischen Salaten der Saison u. Putenbruststreifen, Cocktail Dres. 1 Brötchen a1,G

MENÜ 8

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

20. Woche