

42. Woche



Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

18.10. Mo **Reiseintopf mit Rindfleisch**
und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen,
Dessert a1,F,G,I,F

Kasselerücken, 9
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und
Senf, dazu Dessert a1,F,G,I

Schweinekammbraten
mit Soße, dazu Wirsinggemüse 10 und
Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I 3,5 BE
Eiw. 32, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kcal 514

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

19.10. Di **Eieromelett**
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst
a1,C,F,G,I,J

Hähnchenschnitzel
mit Geflügelsoße, dazu Salzkartoffeln 6 und
fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J

Bolognese Fleisch- Kräuter-Soße 10
mit Spaghetti und geriebener Käse,
dazu Obst, a1,F,G,I 4,0 BE
Eiw. 41, Fett 40, KH 48, KJ 3256, Kcal 777

C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Laktose
H1=Mandeln,
H2=Haselnüsse
H3=Walnüsse
H4=Kastanüsse
H5=Pecannüsse
H6=Paranüsse
H7=Pistazien
H8=Macadamia
I=Sellerie
J=Senf
K= Sesamsamen
L=Schwefeldioxid
M=Lupinen
N=Weichtiere

20.10. Mi **Thüringer Bratwurst 4**
auf Sauerkraut 5 mit Kartoffelpüree und Senf
a1,F,G,I,J

Chinapfanne
Hähnchenbruststreifen auf Süß-Sauren-
Gemüse mit Risotto, dazu Obst F,I,J

Kohlribeneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Kartoffelwürfel, KH
dazu Dessert a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 34, Fett 20, KH 38, KJ 2114, Kcal 504

21.10. Do **Heringssilet in Dillsoße**
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken,
dazu Kartoffeln (getrennt verpackt) F,G,I,J

Jägergulasch vom Schwein
mit Champignons u. Kräutern, 3 Servietten-
Knödel, Selleriesalat m. Saurer Sahne C,F,G,I,J

3 Königsberger Kluppe
auf Möhren-Kohlrabi-Gemüse 10 mit
Petersilienkartoffeln F,G,I,J 3,0 BE
Eiw. 50, Fett 18, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

22.10. Fr **Gebratener Fleischkäse**
mit Soße, dazu Lauchgemüse und
Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

Paniertes Flunderfilet
mit Remouladensoße und heißem Specksalat
a1,C,F,G,I,J

Schassilkgulasch
mit Letscho, dazu Nudeln und
Balkansalat 3,0 BE
Eiw. 26, Fett 27, KH 38, KJ 2353, Kcal 583

X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

23.10. Sa **Linseneintopf**
mit Rotwurst und 1 Wiener Würstchen 4, dazu
Brot, Dessert a1, G,I,J

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Soße 10, Vitalgemüse und
Salzkartoffeln 6, Dessert a1,F,I, 3,5 BE
Eiw. 36, Fett 20, KH 48, KJ 2335, Kcal 557

24.10. So **Burgunderbraten 9**
mit Bratensoße, dazu Bohngemüse und
Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,I

Putenkeulenbraten
mit Bratensoße 10, dazu Fingerringen
und Salzkartoffeln, Obst a1,F,I 3,0 BE
Eiw. 33, Fett 12, KH 44, KJ 2148, Kcal 513

Guten Appetit!

Änderungen
vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selbigen Tag.

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

2 kleine Frikadellen
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und
Vollkornbrot, Dessert a1,C,F,G,I,J

1 Hefekloß a1,G,
gefüllt mit Sauerkirschen, dazu
Vanillesoße und Käsebrötchen, Dessert

Putensteak „Hawaii“ a1,G,F,I,J
mit Ananas und Käse überb., dazu Rahm-
soße, Curryreis, gemischter Salat, Dessert

Di

Bunter Schichtsalat a1,F,G,I
m. Chinak., Tom., Paprika, Lauch, gek. Ei
Schinken u. Schmand, 1 Baguettebrötchen

Nudelplatte „Verona“ a1,F,G,I
Käsetortellini, Gorgonzolasoße, Penne
Nudel, Tomatensoße, gem. Salat, Dessert

Schachlik Spieß
mit Basilikum-Tomaten-Soße und
Blattspinatrisotto, dazu Dessert a1,C,F,G,I

Mi

Schweinefiletstreifen
auf frischen Salaten der Saison mit Saure-
Sahne-Dressing F,G

Blumenkohl in Backteig
mit Petersilienkartoffeln 6 und Cocktail-
Dipp, dazu Obst a1,C,F,G,I,J

Fischfilet Bordlaise a1, G,I,J
mit Sauce Bernaise und Bandnudel, dazu
Gurkensalat und Dessert

Do

Paniertes Schweineschnitzel
mit buntem Nudelsalat, dazu
Obst a1,C,F,G,I,J

Grießbrei
mit Kirschkompott, dazu Käselaguette
mit Salat und Tomaten garniert a1,G

Überbackenes Champignonsteak
mit Rahmsoße, dazu Kräuterspätzle
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

Fr

Großer Brathering
mit Essig-Öl-Marinade, Zwiebelringe,
Brot und Butter, dazu Dessert a1,G

Spinatlasagne
mit Fetakäse überbacken, dazu
Eisbergsalat und Dressing, Obst a1,F,G,I

Hirschgulasch
mit Apfelrotkohl und
2 Thüringer Klöße, dazu Obst a1,F,I,J

**Täglich
Von**

Montag bis Freitag

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

Hähnchen Nuggets, auf frischen
Salaten der Saison,
Italienisches Dressing,
dazu 1 Brötchen a1,F

MENÜ 8

Soljanka

mit Kasselerfleisch, dazu
1 Brötchen, Dessert a1,F,I
Montag bis Freitag

42. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 18.10. bis 24.10.2021

Änderungen vorbehalten

Mo

Thunfischsalat

mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitrit-Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl

Allergene:

- A = Gluten
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch/Lactose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesansamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichere
- 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 = Sesansamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Mo

Thunfischsalat

mit Zwiebeln und Tomaten, dazu
1 Baguettebrötchen, Butter A, G

Di.

Schweineschnitzel (kalt)

mit Thüringer Kartoffelsalat
A, C, G, I, J

Mi

Käseplatte

2 Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu
2 Scheiben Pumpernickel und Butter A, G

Do

Streichwurstplatte

Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
dazu 2 Scheiben Mischbrot A

Fr

Gyrosbraten

mit Mix Pickles und
Kartoffelsalat A, C, G, I, J

Sa

Aufschnittplatte

mit 2 versch. Sorten Wurst) dazu saure
Gurke, 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

So

Heringfilet „Matjes Art“

dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Geräten enthalten
- 9 = mit Nitrit-Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskernmehl oder Guarkeermehl