



31. Woche

Kundenname:
Tour:

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

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

30.07. Di 3 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott a1,G,C

31.07. Mi Gepöckelter Schweinekamm,9 mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote-Beele-Salat 5, a1,G,I,J

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

02.08. Fr Schweinerollbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

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

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

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

Hausmacher Sülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln, Obst a1,G,I,J (2 Folien)

Seehechtfilet 8, paniert Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in saurer Sahne a1,C,G,F,1

MENÜ 3 (schwarz gekennzeichnet) Schonkost

3 gebratene Fleischklößchen auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert a1,F,G,1 4,5 BE
Eiw. 29
Fett 24
KH 43
KJ 2228
Kcal 532

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

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

Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln, a1,C,F,G,1 3,5 BE
Eiw. 42
Fett 19
KH 42
KJ 2175
Kcal 514

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln a1 F,1 3,0 BE
Eiw. 25
Fett 34
KH 37
KJ 2423
Kcal 516

MENÜ 2 (auch als Mini)

03.08. Sa Wirsinggemüse mit Hackfleischbällchen dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,1

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

MENÜ 3 Schonkost

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

Kasselerkamm mit Soße dazu Möhringengemüse und Salzkartoffeln, Obst a1,G,I,J
Eiw. 26
Fett 18
KH 48
KJ 2214
Kcal 530

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 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannederkernmehl oder Quarkkernmehl

- 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 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

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.

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
mit Champignons und Gurke, Rahmsoße
dazu Eierspätzle, Obst a1,G,C,F,I,J

Di **Verschiedene Salate der Saison**
mit einem kleinen Steak und Saure-
Sahne-Dressing G

Käsespätzle a1,C,G,
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse
Röstzwiebeln, Eisbergsalat Dres., Dess.

geschmorte Lammkeule
mit Thymiansoße, uns Ratatouillegemüse
dazu Reis und Dessert a1, I,J,F

Mi **Paniertes Schnitzel**
mit Kartoffelsalat und Senf,
dazu Obst a1,G,I,C

Tomaten-Zucchini-Gemüse a1,G
in Kräuter-Tomatensoße mit Käse
überbacken, dazu Reis, Dessert

Thür. Rostbrätl
mit Zwiebelsoße und Kartoffel- und
Krautsalat (getr. verpackt), Dessert a1,G,I,J

Do **Griechischer Bauernsalat**
mit Tomaten, Gurken, Paprika und
Fetakäse, dazu Baguette und Butter a1,G

Brokkoli Auflauf
mit Salzkartoffeln,
dazu Dessert a1,C,G

Krustenbraten mit Schwarte
dazu Soße und 2 Thüringer Klöße
Retichsalat, Dessert a1,G,F,I,J

Fr **Bunter Eiersalat**
mit gekochtem Schinken 9, dazu Brot und
Butter a1,G,J

Nudel-Spinat- Auflauf
mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat
mit Dressing, Obst a1,C,G

Gepökelte geräucherte Dicke Rippe
auf Grünkohl mit Salzkartoffeln,
Dessert a1, F,I,J,I,4

Täglich
Von
Montag bis Freitag

MENÜ 5
Salatpokal
Frische Salate der Saison mit
Mimmschnitzel, Paprikastreifen,
Croutons, Peperoni dazu 1 Brötchen,
Joghurdressing
a1, G.

MENÜ 8
Milchreis
mit Zucker und Zimt, dazu ein
großer Becher Rote Grütze
G
Montag bis Freitag

31. Woche

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

Abendbrot vom 29.07. – 04.08.2024

Abendbrot vom 29.07. – 04.08.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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

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

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

Mi

Schnittlauchquark
mit Garnitur
und 2 Scheiben Mischbrot A, G

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert
mit buntem Nudelsalat
A, G, J

Fr

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

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

Sa

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

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

So

Käsesalat
dazu Butter und
1 Baguettebrötchen A, G

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 = Weichtiere
- 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 = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

- 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 Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimnöl oder Guarkeimnöl

- 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 Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimnöl oder Guarkeimnöl