



35. Woche

Kundenname:
Tour: _____

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (tot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

26.08. Mo Nudleintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,G,I,J

Kasselerkamm, 9 auf Schnittbohnen Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,F,G,I,

Fleischkäse auf Rahmspinat 10, dazu Kartoffeln Dessert, a1,F,G,I **3,0 BE**

Allergene:
A=Gluten
a1=Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch;
E=Erdnüsse
F=Soya
G=Laktose
h1=Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8Macedamia

27.08. Di Thüringer Bratwurst,4 mit Soße, Sauerkraut s und Salzkartoffeln a1,F,I

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

Zucchinipfanne mit Rindfleisch und Zucchini in Tomatens.s, 10 Nudel, Obst a1,F,I 4,0 BE

Eiw. 35
Fett 17
KH 38
KJ 2201
Kcal 524

28.08. Mi 3 Hefeklöße mit heißen Zimtpflaumen, Obst a1,C,G

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

3 Königsberger Klöpfe mit Kapernsoße10, Kartoffeln, dazu Rote Beete Salat s a1,C,F,G,I **3,0 BE**

Eiw. 38
Fett 22
KH 51
KJ 2764
Kcal 656

29.08. Do Putengulasch mit Champignons dazu Spiraten und Obst a1,G,I,J

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

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

30.08. Fr Zwiebelhacksteak mit Soße, dazu Bohnen Gemüse und Kartoffelpüree a1,C,F,G,I,J

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

Putenoberkeulenbraten mit Soße 10, dazu Erbsengemüse Salzkartoffeln a1,F,G,I,J **3,0 BE**

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

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

Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 4, Kartoff. u. Gartenkräut., Dessert a1,F,G,I **3,0 BE**

Eiw. 17
Fett 19
KH 38
KJ 1657
Kcal 393

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

Rinderbraten mit Soße 10, dazu Leipziger Allerlei, Serviettenkn., Kompott, a1,C,F,G,I,J3,0 BE

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 = gewaschen
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitritpökelsalz
- 10 = gebunden mit Johannesskeremehl oder Guarkeimehl

X= kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Tomatensalat

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

Gemüsefrikadelle, a1,C,F,G,I,J

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

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasauce und Reis Eisbergs, Dressing Dessert, 9, a1,G,I,J

Hähnchenbruststreifen

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

Kartoffeltaschen a1,F,G,I,J

mit Frischkäse gefüllt, Tomatensauce, Butternudeln und Krautsalat, Dessert

Krustenbraten

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

Salatplatte

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

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

Nudeln m. Spinat u. Käse gefüllt in Tomatensauce überb., Salat, Dress., Obst

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce dazu frische Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst a1,C,F,G,I

Tortellini – Salat, a1,C,G,I,J

mit Schinkenstreif., Tomaten und Lauch, dazu Baguettebrötchen, Butter, Obst,

Rührei

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

Schweinesteak

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

Krabbencocktail

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

Apfelstrudel

mit heißer Vanillesauce dazu Obst, a1,G

Gebackene Kalbsleber

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

35. Woche

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

Salatpokal a1,G,C

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

MENÜ 8

Käse-Lauch-Cremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch Champignons und Schmelzkäse, Brötchen a1,F,G,I,J
Montag bis Freitag

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 26.08. bis 01.09.2024

Abendbrot vom 26.08. bis 01.09.2024

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

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 Butter _{A, G}

So

Gemischte Käseplatte
verschiedene Sorten Käse, dazu 2 Scheiben
Pumpernickel und Butter _{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

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 = 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 = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichere

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 = gewachst

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz

10 = gebunden mit
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl