



# 16. Woche

Kundenname:  
Tour:

## MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

**14.04. Mo**  
Erbseintopf,  
mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu  
1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

**15.04. Di**  
Geflügelberragout  
mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree  
a1,F,G,I,J

**16.04. Mi**  
Eisbeinfleisch  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf,  
dazu Kompott a1,F,G,I,J

**17.04. Do**  
Paprikarahmschnittzel  
mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln  
Farmersalat a1,C,F,G,I

**18.04. Fr**  
Kartoffeltag  
Wir wünschen allen Kunden ein schönes  
Osterfest

## MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

**Kohlroulade**  
mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu  
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

**Seelachs paniert**  
mit Senfsoße dazu Petersilienkartoffel  
Wachsbrechbohnen Salat a1,F,G,I,C

**Hähnchenpfanne Ungarisch**  
mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu  
Nudeln, Obst a1,F,I

**Kräuterquark**  
mit 2 gekochten Eiern ( getrennt verpackt)  
dazu Salzkartoffeln, Obst g,F,I,a1

**Putenfrikassee**  
mit Gemüse dazu  
Obst g,F,I,a1

## MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

**Hähnchenbrustfilet**  
in milder Curryrahmsauce 10, Früchten,  
dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE  
Kcal 551

**Gedünstetes Putenfilet**  
mit Rahmsauce 10, dazu Pariser-  
Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE  
Kcal 573

**Hühnersuppeneintopf**  
mit Gemüse- und Reisemilch,  
Dessert, F,I 3,0 BE  
Kcal 594

**Bauernhacksteak**  
mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu  
Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I  
Kcal 406

**Gedünsteter Seelachs**  
in Dillsauce 10, dazu Salzkartoffeln mit  
Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J ,Obst 3,0 BE  
Kcal 576

## MENÜ 2 (auch als Mini)

**19.04. Sa**  
Schnittbohneintopf  
mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und  
Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

## MENÜ 3 Schonkost

**Ofenfrischer Hackbraten, 4**  
mit Soße 10, dazu Mischungsgemüse  
Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 332

**20.04. So**  
Kasselerbraten  
mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße,  
Obst a1,F,G,I,J

**Rindersauerbraten**  
mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln,  
dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE  
Kcal 637

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 Johanniskeimehl  
oder Guartermehl

**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 Kaschnüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Paranüsse  
h7 Pistazien  
h8 Macadamia  
I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesam Samen  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere  
X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

## MENÜ 4 Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo** **Thunfischsalat**  
mit frischen Tomaten, Zwiebel, u. Bohnen,  
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

**Spätzle/ Pilzpfanne**  
mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit  
Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Hirschrollbraten " Diana "**  
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße  
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a,F,G,I

**Di** **Fruchtpokal „Jogger Becher“**  
Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-  
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4 ,G

**vegetarische Bolognese**  
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit  
Dressing, Dessert G,F,I

**Schweinerückensteak**  
mit Ratatouillegemüse und  
Blattspinat Risotto, Dessert a1,I,I,F

**Mi** **Paniertes Schnitzel**  
mit Garnitur, Senfübchen und  
Farmersalat, a1,G

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

**Schweineroulade**  
mit Soße dazu Rotkohlgemüse und  
2 TH. Klöße, Obst, a1,I,I,G.

**Do** **Wurstsalat**  
mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und  
Butter, Obst, a1,G

**Süße Schnupfudeln**  
mit warmen Pflaumenkompott, dazu  
Puderzucker und Zimt, Dessert, a1,G

**gefüllte Schweinelende**  
mit Champignonrahmsoße und Spätzle  
dazu Gurkensalat, Obst a1,G,I,I,F

**Fr** **Feiertag**

**Feiertag**

**Feiertag**

**Täglich  
Von**

**Montag – Donnerstag**

Änderungen vorbehalten  
Guten Appetit

**MENÜ 5**  
**Salatpokal**  
mit frischen Salaten der Saison u.  
Putenbruststreifen, Kürbiskerne,  
Mandarinen, Croutons  
Kräuterdressing 1 Brötchen  
a1,G,C

**MENÜ 8**  
**Kesselgulasch**  
mit Brötchen und Obst  
a1,F,I  
**Montag bis Donnerstag**

**16. Woche**

## MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

## MENÜ 7 Sondermenü

Abendbrot vom 14.04. bis 20.04.2025

Abendbrot vom 14.04. bis 20.04.2025

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen  
und Butter a.g

**Mo**

**Salami-Käseplatte**  
Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen  
und Butter a.g

**Di**

**Räucherfischplatte**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot  
und Butter a.g

**Di.**

**Räucherfischplatte**  
mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot  
und Butter a.g

**Mi**

**Hausmacher Wurstplatte**  
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a.g

**Mi**

**Hausmacher Wurstplatte**  
3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke,  
dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter a.g

**Do**

**Schinkenröllchen**  
mit Nudelsalat  
A,C,G,I,T,F

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

**Do**

**Schinkenröllchen**  
mit Nudelsalat  
A,C,G,I,T,F

**Fr**

**Käseplatte**  
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter a.g

**Fr**

**Käseplatte**  
2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke,  
dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter a.g

**Sa**

**Hausmacher Stülze**  
mit Remouladensoße und  
2 Scheiben Mischbrot A,C,G,I,T,F

**Sa**

**Hausmacher Stülze**  
mit Remouladensoße und  
2 Scheiben Mischbrot A,C,G,I,T,F

**So**

**Geflügelssalat**  
mit Spargel, Ananas und Champignons,  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,I,J

**So**

**Geflügelssalat**  
mit Spargel, Ananas und Champignons,  
dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A,G,C,F,I,J

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

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