



20. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)

(ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

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

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

Gekochtes Rindfleisch
mit Dillsoße 10 dazu Boullion-
Kartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE
Eiw. 31, Fett 24, KH 38, KJ 2199, Kcal 525

13.05. Di
Pikantes Eierragout
mit Erbsen u. Möhren,
dazu Kartoffeln, 5,a1,C,F,I,J

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

Thüringer Bratwurst
mit Soße, Mischgemüse und Salz-
kartoffeln a1,C,G,I,I,J 3,0 BE
Eiw. 32, Fett 16, KH 38, KJ 2017, Kcal 485

14.05. Mi
Griesflammerie
mit Zucker, Zimt und Pflirsichwürfeln, dazu 1
Brötchen mit Fleischsalat (ext.verpackt)a1,I,J,G,

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

Putenbrustfilet natur
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,I,J 3,0 BE
Eiw. 38, Fett 18, KH 37, KJ 1649, Kcal 392

15.05. Do
Kasselerkamm,9
auf Sauerkraut und Kartoffeln, Obst a1,G,I,I,J

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

Grüppcheneintopf
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE
Eiw. 22, Fett 20, KH 39, KJ 1825, Kcal 433

16.05. Fr
Currywurst
mit Currysoße dazu Kartoffelpüree
Gurkensalat a1,G,I,I,J

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

Würzfleisch vom Schwein 10
mit Käse überbacken dazu
Gemüsereis, Obst a1 G,F,I 3,5 BE
Eiw. 37, Fett 12, KH 35, KJ 1450, Kcal 348

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

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

3 Gehacktes Klößchen
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln
Dessert a1,F,G,I,I,J 3,0 BE
Eiw. 31, Fett 30, KH 36, KJ 2444, Kcal 585

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

Schweinsteak natur
mit Soße, 10 Erbsengemüse und
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I, 4,0 BE
Eiw. 50, Fett 12, KH 36, KJ 1953, Kcal 466

- 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 Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

- 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)

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

Mo

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

Spätzle/ Pilzpfanne
mit Rahmsauce, dazu gemischter Salat mit
Dressing, Dessert a1,c,f,g,l

Hirschrollbraten " Diana "
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsauce
Rosenkohl, 2 TH. Klöße, Dessert, a,f,g,l

Di

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

vegetarische Bolognaese
dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert g,f,l

Schweinerückensteak
mit Ratatouillegemüse und
Blattspinat Risotto, Dessert a1,l,l,f

Mi

Panieretes Schnitzel
mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat. a1,G

Champignonpfanne
Frische Champignons in Sahnesauce, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert. a1,f,g,l,l

Schweineroulade
mit Soße dazu Rotkohlgemüse und
2 TH. Klöße , Obst. a1,l,l,g,

Do

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

Vegane Hackbällchen
mit einem Paprika -Tomaten- Sugo dazu
Risotto, Dessert a1,f,l,g

gefüllte Schweinelende
mit Champignonrahmsauce und Spätzle
dazu Gurkensalat, Obst a1,g,l,l,f

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat
mit Baguettebrötchen und Butter. a1,G

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

Putenbrustgeschnetzeltes
dazu Kurkumagemüsesauce und
Bandnudel, Dessert a1,g,f,l,l

Täglich
Von

Montag – Freitag

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Pinenkerne,
Mandarinen, Croutons
Kräuterdressing | Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,f,l
Montag bis Freitag

20. Woche

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

Name:

Tour:

Abendbrot vom 12.05. bis 18.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
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

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl

Abendbrot vom 12.05. bis 18.05.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Wurstsalat
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

Heringsfilet „Matjes Art“
dazu 2 Scheiben Vollkornbrot und Butter
A, G, I, J

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 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten
- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10 = gebunden mit Johanniskeimehl oder Guarkeimehl