

DE  
TH 03515  
EG

50. Woche



**MENÜ I**

(ohne Kennzeichnung)

**MENÜ II**

(rot gekennzeichnet)

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

**10.12. Mo** **Linseneintopf**  
mit 2 Wiener Würstchen,<sup>4</sup> Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

**Frikassee vom Huhn**  
in Holländischer Soße, mit Gemüserais  
Dessert a1,F,I

**Eieromelett**  
mit Rahmspinat<sup>10</sup>, mit Salzkartoffeln,<sup>6</sup>  
Dessert a1,F,G,I Kcal 457

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

**11.12. Di** **Thüringer Bratwurst 4**  
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  
Senf f,G,I

**Hähnchenbrustfilet paniert**  
mit Geflügelsoße dazu Schwarzwurzel-  
gemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J

**Italienisches Tomatenfleisch**  
Schweinefl., <sup>10</sup> mit Tomatenwü. dazu  
Spiralen, Eisbergs. Dres. 5,a1,F,G,I,J,5 BE Kcal 777

D = Fisch;  
E = Erdnüsse  
F = Soja  
G = Laktose  
h1 = Mandeln,  
h2 Haselnüsse  
h3 Walnüsse  
h4 Kaschunüsse  
h5 Pecannüsse  
h6 Paranüsse  
h7 Pistazien  
h8 Macadamia

**12.12. Mi** **gefüllte Paprikaschote**  
mit Schinkentomatensöße,<sup>9</sup> dazu Reisrisotto  
Obst a1,C,F,I

**Heringfilet „Matjes Art“**  
in pikanter Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln und  
Gurken, Salzkartoffeln(extra verp.) ,C,G,I

**Schweinesteak gedünstet**  
mit Soße, <sup>10</sup> dazu Romanesco Mix  
und Kartoffeln a1 F,I 3,0 BE Kcal 573

I = Sellerie  
J = Senf  
K = Sesamstamen  
L = Schwefeldioxid  
M = Lupinen  
N = Weichtiere

**13.12. Do** **Gulasch vom Rind und Schwein**  
mit Butternudeln und  
Wachsbrechbohnsalat in S. Sahne a1,F,G,I

**Kasselerkamm 9**  
mit Soße und Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,  
Obst a1,F,I

**Hausgemachter Hackbraten**  
mit Soße <sup>10</sup>, dazu Fingerhühn  
und Kartoffeln, Obst a1,C,F,I, 3,0 BE  
Kcal 578

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**14.12. Fr** **Currywurst**  
mit Curryketchupsoße dazu Kartoffelpüree  
Gurkensalat a1,F,G,I

**geschmorte Dicke Rippe**  
mit Soße und Mischgemüse, dazu  
Salzkartoffeln, a1,C,F,G,I,J

**Gedünsteter Seelachs**  
in Dillsoße <sup>10</sup> dazu Salz-  
Kartoffeln, Karottensalat 5 a1,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 487

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**15.12. Sa** **Putenrahmgulasch**  
mit Spiralen und Rote Beete Salat  
Dessert a1,G,C,I,F

**Kartoffeleintopf**  
mit 2 Wiener Würstchen,<sup>4</sup> und feinem  
Gemüse, Dessert a1,F,I 3,0 BE

**Putenbrustbraten**  
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und  
Salzkartoffeln, Obst a1,F,I

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**16.12. So** **Schweinekeulenbraten**  
in Sahnesoße, <sup>10</sup> dazu Sommergemüse  
Semmelknödel, Obst a1,C,F,G,I,J 3,0 BE

**Putenbrustbraten**  
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und  
Salzkartoffeln, Obst a1,F,I

**Putenbrustbraten**  
in Sahnesoße dazu Sommergemüse und  
Salzkartoffeln, Obst a1,F,I

X = kann Spuren von  
Allergenen enthalten

**MENÜ II**

**MENÜ III Schonkost**

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 Johannesskermmehl od. Guarkeermehl

**Guten Appetit**  
Änderungen vorbehalten  
Essen zum Verzehr am  
selbigen Tag

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Mo**  
mit Mayonaisesalat, Garnitur, dazu Senf  
und Dessert c,f,g,j

### 2 Bratklopse

gefüllt mit Spargel  
auf Nudelsalat a1,f,g,j

**Di**

### Gegrillte Hähnchenkeule

mit Reissalat f,g,j

**Mi**

### Paniertes Schweinsnitzel

mit mexikanischem Bohnensalat  
Obst a1,c,f

**Do**

### Holländischer Käsesalat a1,c

mit Gouda, Paprika, Tomaten, Gurken  
und Zwiebeln, dazu 1 Baguette u. Butter

**Fr**

## MENÜ V I Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Blumenkohl-Käse-Medailon**  
mit Rahmsauce, dazu Petersilien-  
kartoffeln, Dessert a1,c,g,i

**Vegetarische Pizza a1,c,i**  
mit Tomaten, Champ. u. Brokkoli überb.  
mit Käse dazu Eisbergsalat, Dress., Obst

**Linsen-Tomatengemüse**  
mit Couscous, dazu gemischter  
Salat und Dessert a1,f,g,

**Brokkoli-Kohlrabi-Auflauf**  
mit Käse überbacken, dazu Rahm-  
kartoffeln, Dessert a1,f,g,i,

### Vanillereisbrei

mit heißen Sauerkirschen, Baguette-  
Brötchen mit Käse und Tomaten a1,g,

## MENÜ VII Sondermenü

**Schweinelendchen „Fürsterin“**  
mit Champ.-Sahne-Soße u. hausgem.  
Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,c,f,g,i,j

**Schweinsteak „au four“ a1,f,g,i,j**  
mit Würzfleisch überbacken dazu Röst-  
Kartoffel, gem.Salat, Dressing, Dessert

**Lachspfanne, a1,c,f,g,i,j**  
Lachswürfel mit Champ. in Sauce Bern.  
Bandnudeln und Gurkensalat, Obst

**Mutzbraten**  
mit Soße dazu Serviettenknödel und  
Waldorfsalat, Obst, a1,c,f,g,i,j

**Hausgemachtes gefülltes Kraut**  
mit Bratensoße und Kartoffeln, dazu  
Dessert, a1,c,f,g,i,j

## Täglich

Von

Montag bis Freitag

Guten Appetit

## MENÜ V

### Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison  
und Schweinefiletstreifen dazu  
Himbeer-Balsamico-Dressing  
1 Brötchen a1,c,f

## MENÜ VIII

½ Broiler

mit

Nudelsalat, Obst a1,f,g,j

Montag bis Freitag

50. Woche