



48. Woche



TH 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

**MENÜ I** (ohne Kennzeichnung)

**26.11. Thüringer Kartoffelsuppe**  
mit 2 Wiener Würstchen,<sup>4</sup> Speck, Zwiebeln u. frischem Gemüse, Brötchen, Dessert <sup>a1,F,I</sup>

**27.11. 3 Hefeklöße**  
mit heißen Heidelbeeren, Obst <sup>a1,G,C</sup>

**28.11. Gepökelter Schweinekamm,<sup>9</sup>**  
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln  
Rote-Beete-Salat,<sup>5</sup> <sup>a1,G,I,J</sup>

**29.11. Jagdwurstwürfel,<sup>4</sup> in Tomatensoße**  
dazu Butternudeln und Gurkensalat <sup>a1,G,I,J</sup>

**30.11. Schweinerollbraten**  
mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln <sup>a1,C,F,G,I,J</sup>

**MENÜ II** (rot gekennzeichnet)

**Wirsingroulade mit Hackfleischfüllung**  
dazu Bratensoße und Salzkartoffeln  
Dessert,<sup>a1,F,G,I,J</sup>

**Schweinesteak „Zigeuner Art“<sup>6</sup>**  
mit Zigeunersoße, Risotto und Partysalat <sup>a1,F,I</sup>

**Putenschnitzel paniert**  
mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und Salzkartoffeln <sup>a1,G,F,G,</sup>

**Hähnchenkeule**  
mit Geflügelsoße, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln, Obst <sup>a1,C,F,G,I</sup>

**Seehechtfilet <sup>8</sup>, paniert**  
Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat in Saurer Sahne <sup>a1,C,G,F,I</sup>

**MENÜ III Schonkost** (schwarz gekennzeichnet)

**3 gebratene Fleischklößchen**  
auf Spargelgemüse,<sup>10</sup> mit Petersilien-Kartoffeln, Dessert <sup>a1,F,G,I</sup> 3,5 BE  
Eiw. 29, Fett 24, KH 42,22, KJ 2228, Kal 532

**2 Rostbratwürstchen<sup>4</sup>**  
auf Rahmspinat,<sup>10</sup> mit Salz-kartoffeln, <sup>a1 F,I</sup> 3,0 BE  
Eiw. 36, Fett 34, KH 36, KJ 2475, Kal 591

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

**Hacksteak auf**  
Rahmkohlrabi,<sup>10</sup> und Salzkartoffeln,<sup>6</sup> Obst, <sup>a1,C,F,G,I,J</sup> 3,5 BE  
Eiw. 42, Fett 19, KH 42, KJ 2175, Kal 514

**Gedünstetes Hähnchenbrustfilet**  
in Geflügeljus,<sup>10</sup> mit Sommergemüse und Salzkartoffeln,<sup>a1 F,I</sup> 3,0 BE  
Eiw. 25, Fett 34, KH 37, KJ 2423, Kal 576

**MENÜ II**

**01.12. Wirsinggemüse mit Kasselerfleisch,<sup>9</sup>**  
dazu Salzkartoffeln, Dessert <sup>a1,F,I</sup>

**02.12. Schweinegulasch**  
**So** mit 2 Th. Klöße, dazu Farmersalat  
Obst <sup>a1,G,</sup>

**MENÜ III Schonkost**

**Rindfleischsuppe**  
mit Nudel und feinem Gemüse mit Gartenkräutern, Dess. <sup>F,I</sup> 3,5 BE  
Eiw. 26, Fett 23, KH 42, KJ 2005, Kal 478

**Rinderbraten**  
mit Soße <sup>10</sup> dazu Leipziger Allerlei und Serviettenknödel, Obst, <sup>a1,C,F,G,I,J</sup> 3,0 BE  
Eiw. 26, Fett 18, KH 48, KJ 2214, Kal 530

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbetrag 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. Guarkernmehl

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

- G=Laktose
- h1=Mandeln,
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- h4 Kaschunüsse
- h5 Pecannüsse
- h6 Paranüsse
- h7 Pistazien
- h8Macadamia
- I=Sellerie
- J=Senf
- K= Sesamsamen
- L=Schwefeldioxid
- M=Lupinen
- N=Weichtiere
- X= kann Spuren von Allergenen enthalten

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün  
gekennzeichnet)

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Brot und Butter, Dessert a1,G

**Mo**

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

**Di**

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

**Mi**

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

**Do**

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

**Fr**

## MENÜ VI Vegetarisch

(gelb  
gekennzeichnet)

**Panierter Fetakäse**  
mit Tomatensoße und Reisorisotto, dazu  
Gurkensalat und Dessert a1,G,

**Brokkoliauflauf**  
mit Salzkartoffeln dazu Dessert  
a1,C,G

**Käsespätzle** a1,C,G,  
mit Rahmsoße, überbacken mit Käse  
Röstzwiebeln, gem. Salat m. Dress.,Dess.

**Tomaten-Zucchini-Gemüse** a1,G,  
in Kräuter-Tomatensoße mit  
Käseüberbacken, dazu Reis, Dessert

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

## MENÜ V

### Salatpokal

Frische Salate der Saison m.  
Hähnchenbruststreifen, dazu 1  
Brötchen, Joghurt dressing  
a1,G,

**Montag bis Freitag**

**Guten Appetit**

## MENÜ VII Sondermenü

**Wildschweingulasch**  
mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße  
Rosenkohl 2 TH. Klöße, Dessert a1,F,G,I

**Schweinesteak „au four“**  
mit Würzfleisch überb. Röstkartoffeln,  
gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

**Hähnchenbrust "Toscana"**  
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse überbacken  
mit Käse, grüne Nudel, Dessert a1,F,I

**Entenkeule**  
mit Soße dazu Apfelrotkohl und  
Serviettenklöße, Dessert a1,F,I

**Schweinelendchen „Westmorland“**  
mit Mixed- Pickles- Soße, dazu Erbsen  
und Salzkartoffeln, Dessert a1,F,I

## MENÜ VIII

### Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein  
großer Becher Rote Grütze  
G

**Montag bis Freitag**

**48. Woche**