

49. Woche



**MENÜ I**

(ohne Kennzeichnung)

**MENÜ II**

(rot gekennzeichnet)

**MENÜ III Schonkost**

(schwarz gekennzeichnet)

13.12. **Hühnersuppeneintopf**  
mit Nudeln und feinem Gemüse  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,G,C

**Hähnchenschnitte „CordonBleu“**  
mit Käse und Schinken gefüllt Soße  
Erbsengemüse, Kartoffeln, Dessert a1,C,G,I,J

**Gekochtes Rindfleisch**  
mit Dillsosse 10 dazu Boullion-  
Kartoffel, Dessert a1,C,F,G,I,F 3,0 BE  
Kcal 525

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

04.12. **Panierte Jagdwurst 2,49**  
mit Tomatensoße, dazu Spiralen, Eisbergsalat  
Dressing a1,G,I,J

**Thüringer Bratwurst**  
mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln  
Obst a1,C,G,I,J

**Pikantes Eierragout**  
mit Senfsoße 10,5, dazu Petersilien-  
Kartoffeln, Rote-Beete, 5 a1,C,F,I,J,3,0 BE  
Kcal 485

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

05.12. **Griesflammerie**  
mit Zucker, Zimt und Pfirsichwürfeln, dazu 1  
Brötchen mit Fleischsalat ( ext.verpackt) a1,J,G,

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

**Putenbrustfilet natur**  
mit Rahmsoße, 10 dazu Blumenkohl  
und Salzkartoffeln, a1,F,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 392

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

06.12. **Geschneitztes vom Schwein**  
mit Rahmsoße dazu Pfannengemüse und  
Reis, Obst a1,C,G,I,J

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

**Gräupcheneintopf**  
mit Rauchfleisch 9 und Gemüse,  
dazu Dessert a1,F,G,I 3,0 BE  
Kcal 433

Eiw. 22  
Fett 20  
KH 39  
KJ 1825

07.12. **Wellfleisch (Schweinebauch)**  
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln, Senf  
a1,G,I,J

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

**Würzfleisch vom Schwein 10**  
mit Käse überbacken dazu  
Gemüserais, Obst a1 G,F,I 3,5 BE  
Kcal 1450

Eiw. 37  
Fett 12  
KH 35  
KJ 1450

**MENÜ II**

**MENÜ III Schonkost**

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

08.12. **Weißer Bohneneintopf**  
mit 2 Krakauer Würstchen<sup>4</sup> und Kartoffeln,  
dazu 1 Brötchen, Dessert a1,I

**3 Gehacktes Klößchen**  
auf Rahmkohlrabi, 10 mit Salzkartoffeln  
Dessert a1,F,G,I,J 3,0 BE  
Kcal 585

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 Johannessermehl  
od. Guarkeermehl

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

09.12. **Rindersauerbraten**  
mit Soße, und Apfelrotkohl, 2 Thüringer  
Klößen, Obst a1,I,J

**Schweinesteak natur**  
mit Soße, 10 Möhrengemüse und  
Kartoffeln, Obst, a1,C,F,G,I 4,0 BE  
Kcal 466

Eiw. 50  
Fett 12  
KH 36  
KJ 1953

## MENÜ IV Kaltmenü

(grün gekennzeichnet)

## MENÜ V I Vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

## MENÜ VII Sondermenü

### Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu Bag. Brötchen a1,G,C,I

### Spätzle/ Pilzpfanne

mit Rahmsoße, dazu gemischter Salat mit Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

### Putensteak „Hawaii“ a1,G,F,I,J

mit Ananas und Käse überb., dazu Rahmsoße, Curryreis, gemischter Salat, Dess.

### Gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat a1,C,F,G,I

### Großes Eieromelett

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln Dessert a1,C,F,G,I

### Thüringer Rostbrätl a1,F,G,C,I,J

(Nackensteak 250 gr.) m. Zwieb., dazu Kartoff.-u. Krautsalat ( getr. verp.) Dess.

### Quarkpokal „Birne Helene“

Schokoquark mit Birnen überzogen mit Vanillesoße g

### 2 Pfannkuchen

mit Äpfeln gefüllt, dazu warme Vanillesoße, Fruchthoghurt a1,C,G

### Fischfilet Bordolaise a1, G,I,J

mit Sauce Bernaise und Bandnudel dazu Gurkensalat, Dessert

### Paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senfübchen a1,C,G,I,J

### vegetarische Bolognese

mit Spaghetti und Mix Salat, Dressing Dessert g,C,F,I

### Überbackenes Champignonsteak

mit Rahmsoße dazu Kräuterspätzle gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,F,G,I

### Heringssilet „Hausfrauen Art“

in pikanter Tunke aus Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter a1,C,I,G,

### 3 Kartoffeltaschen gefüllt

mit Frischkäse dazu Tomatensoße gemischter Salat, Dressing, Dessert a1,F,G,I

### Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1,F,I,J

## Täglich

Von

## MENÜ V

### Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison, dazu Thunfisch, 1 Bröt. Saure-Sahne-Dressing a1,G,

## MENÜ VIII

### Soljanka

mit Kasselerfleisch dazu Brötchen, Dessert a1,F,I  
Montag bis Freitag

# 49. Woche

Montag bis Freitag

Guten Appetit